GW73BR

Микроволновая печь

Руководство пользователя и руководство по приготовлению пищи

Planet First 100% Recycled Paper

Данное руководство напечатано на полностью перерабатываемой бумаге.

Представьте...

ВОЗМОЖНОСТИ

Благодарим вас за приобретение продукта компании Samsung. Для получения более подробной информации зарегистрируйте свое устройство на веб-сайте

www.samsung.com/register

SAMSUNG

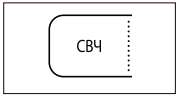
ОГЛАВЛЕНИЕ

Оглавление 2
Краткий справочник 2
Принадлежности 3
Печь 4
Панель управления 4
Использование данного руководства 5
Сведения о безопасности 5
Установка микроволновой печи 12
Установка времени 12
Принцип работы микроволновой печи 13
Проверка правильности работы печи 13
Включение режима энергосбережения 13
Действия при возникновении проблем или сомнений 14
Приготовление и разогрев продуктов 14
Уровни мощности 15
Остановка приготовления 15
Регулировка времени приготовления 15
Использование режима быстрого разогрева и приготовления 16
Параметры быстрого разогрева и приготовления 16
Использование режима автоматической ускоренной разморозки 17
Настройки автоматической ускоренной разморозки 18
Выбор принадлежностей 18
Гриль 19
Комбинированный режим «СВЧ+Гриль» 19
Поэтапное приготовление 20
Отключение звукового сигнала 21
Блокировка микроволновой печи 21
Руководство по выбору посуды 22
Руководство по приготовлению пищи 23
Очистка микроволновой печи 32
Хранение и ремонт микроволновой печи 33
Технические характеристики 33

КРАТКИЙ СПРАВОЧНИК

Приготовление продуктов

1. Поместите продукты в печь.
Выберите уровень мощности, нажав кнопку **Мощность СВЧ** один или несколько раз.



2. Задайте время приготовления нажатием кнопок **10 мин**, **1 мин** и **10 сек**.

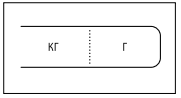
3. Нажмите кнопку **Старт** (⏀).

В результате начнется процесс приготовления.
Печь подаст четырехкратный звуковой сигнал, когда процесс приготовления будет завершен.

Разморозка продуктов

1. Поместите замороженные продукты в печь.
Нажмите кнопку **Ускоренная разморозка** (⁂) один или несколько раз в зависимости от типа размораживаемых продуктов.

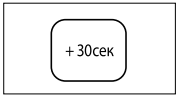
2. Выберите вес продуктов с помощью кнопок **кг** и **г**.



3. Нажмите кнопку **Старт** (⏀).

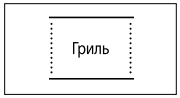
Добавление 1 минуты

Не извлекайте продукты из печи.
Нажмите кнопку **+30 сек** столько раз, сколько требуется.

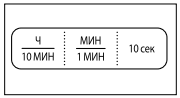


Приготовление продуктов на гриле

1. Разогрейте печь до требуемой температуры, нажав кнопку **Гриль** (⋒), установите время с помощью кнопок **10 мин**, **1 мин** и **10 сек**, затем нажмите кнопку **Старт** (◈).



2. Поместите продукты на стойку. Нажмите кнопку **Гриль** (⋒). Задайте время приготовления нажатием кнопок **10 мин**, **1 мин** и **10 сек**.

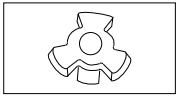


3. Нажмите кнопку **Старт** (◈).

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

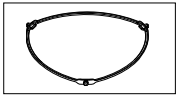
В зависимости от приобретенной модели в ее комплект входят некоторые принадлежности, которые можно использовать различными способами.

1. **Муфта**. Расположена на валу двигателя в основании печи.



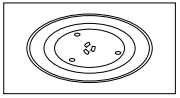
Назначение: муфта вращает поднос.

2. **Роликовая подставка**. Расположена в центре печи.



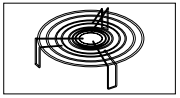
Назначение: роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос.

3. **Вращающийся поднос**. Расположен на роликовой подставке, центр должен совмещаться с муфтой.



Назначение: вращающийся поднос — это основная поверхность для приготовления пищи, легко снимается для очистки.

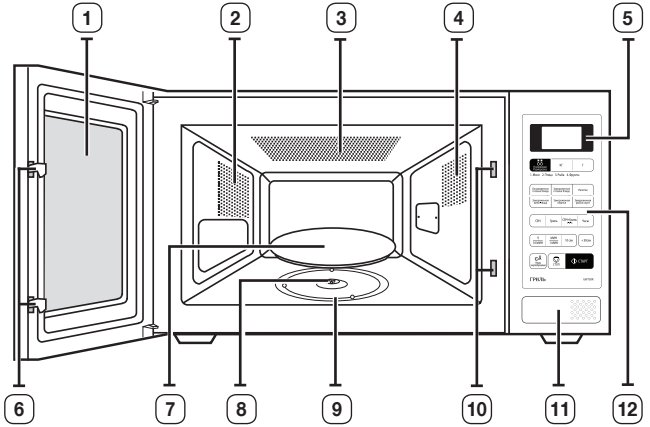
4. **Металлическая стойка**. Располагается на вращающемся подносе.



Назначение: металлическая стойка используется для приготовления пищи на гриле или в комбинированном режиме.

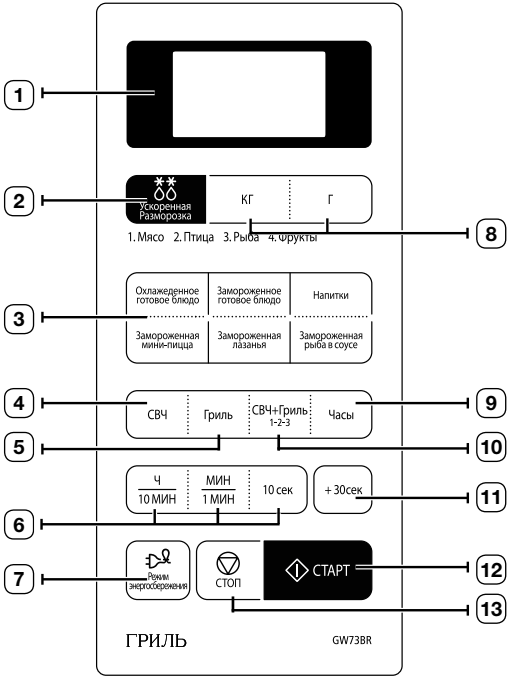
НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ микроволновую печь без роликовой подставки и вращающегося подноса.

ПЕЧЬ



1. ДВЕРЦА
2. ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ОТВЕРСТИЯ
3. ГРИЛЬ
4. ОСВЕЩЕНИЕ
5. ДИСПЛЕЙ
6. ЗАЩЕЛКИ ДВЕРЦЫ
7. ВРАЩАЮЩИЙСЯ ПОДНОС
8. МУФТА
9. РОЛИКОВАЯ ПОДСТАВКА
10. ОТВЕРСТИЯ БЛОКИРУЮЩЕГО МЕХАНИЗМА
11. КНОПКА ОТКРЫТИЯ ДВЕРЦЫ
12. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. ДИСПЛЕЙ
2. КНОПКА АВТОМАТИЧЕСКОЙ УСКОРЕННОЙ РАЗМОРОЗКИ
3. КНОПКА БЫСТРОГО РАЗОГРЕВА/ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
4. КНОПКА РЕЖИМА МИКРОВОЛН
5. КНОПКА РЕЖИМА ГРИЛЯ
6. КНОПКИ РЕГУЛИРОВКИ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
7. КНОПКА РЕЖИМА ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ
8. КНОПКИ ВЫБОРА ВЕСА ПРОДУКТОВ
9. КНОПКА НАСТРОЙКИ ЧАСОВ
10. КНОПКА ОМБИНИРОВАННОГО РЕЖИМА «СВЧ+ГРИЛЬ»
11. КНОПКА «+30 СЕК»
12. КНОПКА «СТАРТ»
13. КНОПКА ОСТАНОВКИ/ОТМЕНЫ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДАННОГО РУКОВОДСТВА

Благодарим вас за приобретение микроволновой печи Samsung. Данное руководство пользователя содержит важную информацию об использовании микроволновой печи.

- Меры предосторожности
- Соответствующие принадлежности и посуда для приготовления пищи
- Полезные советы по приготовлению

Кроме того, в руководство включен краткий справочник по основным функциям микроволновой печи.

- Приготовление продуктов
- Автоматическая ускоренная разморозка продуктов
- Приготовление на гриле
- Увеличение времени приготовления

В начале руководства приводятся схемы микроволновой печи и панели управления. Это позволит упростить работу с печью.

СВЕДЕНИЯ О БЕЗОПАСНОСТИ

- Перед началом работы ознакомьтесь с данным руководством и храните его в надежном месте около устройства для получения справочных сведений.
- Используйте это устройство только в целях, описанных в настоящем руководстве. Устройство не предназначено для использования людьми (в том числе детьми) с ограниченными физическими, сенсорными и умственными возможностями, а также не имеющими соответствующего опыта или знаний. Исключения возможны при надлежащем надзоре за такими людьми или после предварительного обучения лицами, ответственными за их безопасность. Содержащиеся в этом руководстве предупреждения и инструкции по технике безопасности не охватывают все условия и ситуации, которые могут возникнуть. Поэтому при установке, эксплуатации и обслуживании данного устройства вы должны быть внимательны, соблюдать осторожность и руководствоваться здравым смыслом.
- Поскольку это руководство относится сразу к нескольким моделям, некоторые характеристики данного устройства могут незначительно отличаться от описанных ниже, а отдельные знаки предупреждения могут быть неприменимы. При возникновении вопросов или проблем обращайтесь в ближайший сервисный центр или посетите веб-сайт www.samsung.com для получения справочных и информационных материалов.

Важные знаки безопасности и меры предосторожности

В этом руководстве используются следующие символы.

⚠ **ВНИМАНИЕ**	Различного рода случайности или несоблюдение мер предосторожности могут привести к **получению серьезной травмы или летальному исходу**.
⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**	Различного рода случайности или несоблюдение мер предосторожности могут привести к **получению незначительной травмы или порче имущества.**
⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**	Чтобы снизить риск травм, возгорания, взрыва и поражения электрическим током при пользовании микроволновой печью, соблюдайте указанные меры предосторожности.

	ЗАПРЕЩЕНО выполнять эти действия.
	НЕ разбирать.
	НЕ прикасаться.
	Строго следуйте инструкции.
	Отключите сетевой шнур от розетки.
	Чтобы избежать поражения электрическим током, убедитесь, что устройство заземлено.
	Для получения справки обратитесь в сервисный центр.
	Для заметок
	Важная информация

⚠ ВНИМАНИЕ Знаки строгого предупреждения при установке

Это устройство должен устанавливать квалифицированный технический специалист по микроволновым печам, прошедший надлежащее обучение у производителя. См. раздел «Установка микроволновой печи».

Подключите сетевой шнур к отдельной розетке, находящейся на стене прямо за печью или чуть выше, и используйте эту розетку только для данного устройства. Сетевой шнур должен надежно подключаться к розетке.
Не используйте удлинительные шнуры.

- Применение удлинительных шнуров или подключение в одну розетку с данным устройством других потребителей электроэнергии с использованием разветвителей может привести к поражению электрическим током или возгоранию.
- Не используйте электрические трансформаторы. Это может привести к поражению электрическим током или возгоранию.

Данное устройство должно устанавливаться квалифицированным техническим специалистом или обслуживающей организацией.

- Невыполнение этого требования может привести к возникновению проблем в работе устройства, получению травм, возгоранию, взрыву или поражению электрическим током.

Данная микроволновая печь предназначена для использования только на столах, тумбах и т. д. и не должна устанавливаться в шкафах.

Не устанавливайте устройство около источников тепла и легковоспламеняющихся материалов.
Не устанавливайте устройство во влажных, пыльных и замасленных местах, в зоне попадания прямых солнечных лучей и в местах, подверженных действию воды (дождя).
Не устанавливайте устройство в местах, где возможна утечка газа.

- Это может привести к возгоранию или поражению электрическим током.

Данное устройство не предназначено для установки в автомобилях, жилых автоприцепах и подобных транспортных средствах.

Устройство должно быть надлежащим образом заземлено.
Не подключайте заземление устройства к газопроводным трубам, пластиковым водопроводным трубам и телефонным линиям.

- Это может привести к возникновению проблем в работе устройства, возгоранию, взрыву или поражению электрическим током.
- Никогда не включайте сетевой шнур в розетку, которая не заземлена надлежащим образом; предварительно убедитесь, что она соответствует параметрам местной сети.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Предупреждающие знаки при установке

Данное устройство необходимо расположить таким образом, чтобы после установки имелся свободный доступ к сетевому шнуру.

- Невыполнение этого требования может привести к поражению электрическим током или возгоранию вследствие утечки тока.

Устанавливайте устройство на твердой ровной поверхности, способной выдержать вес устройства.

- Невыполнение этого требования может привести к появлению нежелательной вибрации и шума и возникновению проблем с устройством.

Устанавливайте устройство на надлежащем расстоянии от стен.

- Невыполнение этого требования может привести к возгоранию из-за перегрева.

Над печью должно остаться достаточно свободного пространства.

⚠ ВНИМАНИЕ Знаки строгого предупреждения при использовании электрической сети

Регулярно удаляйте воду, пыль и посторонние вещества со штепсельной вилки и контактов сухой тканью.

- Отключите сетевой шнур от розетки и протрите его сухой тканью.
- Невыполнение этого требования может привести к поражению электрическим током или возгоранию.

Подключайте вилку сетевого шнура в настенную розетку таким образом, чтобы сетевой шнур шел от розетки вниз.

- Если подключать сетевой шнур в розетку наоборот, это может привести к повреждению электрических проводов в шнуре и последующему поражению электрическим током или возгоранию.

Сетевой шнур должен надежно подключаться к розетке. Не используйте поврежденные сетевые шнуры, поврежденные штепсельные вилки и непрочно закрепленные на стене розетки.

- Это может привести к возгоранию или поражению электрическим током.

Не тяните за сетевой шнур и не изгибайте его слишком сильно.
Не перекручивайте и не перевязывайте сетевой шнур.
Не вешайте сетевой шнур на металлические объекты, не ставьте на него тяжелые предметы, не пропускайте сетевой шнур между объектами и не укладывайте в пространство за устройством.

- Это может привести к возгоранию или поражению электрическим током.

Вынимая штепсельную вилку из розетки, не тяните за сетевой шнур.

- Держитесь при этом за штепсельную вилку.
- Невыполнение этого требования может привести к поражению электрическим током или возгоранию.

В случае повреждения сетевого шнура или штепсельной вилки обратитесь в ближайший сервисный центр.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Предупреждающие знаки при использовании электрической сети

Если устройство не будет использоваться в течение длительного времени, отключите сетевой шнур от розетки. Необходимо также отключать его от розетки на время грозы.

- Невыполнение этого требования может привести к поражению электрическим током или возгоранию.

⚠ ВНИМАНИЕ Знаки строгого предупреждения при эксплуатации

В случае утечки газа (например, пропана или сжиженного природного газа) немедленно проветрите помещение, не трогая штепсельную вилку. Не прикасайтесь к устройству и сетевому шнуру.

- Не используйте вентиляторы.
- Возникновение искры может привести к взрыву или возгоранию.

Не касайтесь дверцы, нагревателя и других компонентов печи во время приготовления пищи или сразу после него.

- Невыполнение этого требования может привести к ожогам.

Данное устройство нагревается во время работы. Не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри печи.

Перемещая нагревательные элементы, используйте специальные приспособления, наденьте поставляемые с продуктом защитные перчатки и убедитесь, что устройство после использования достаточно остыло (не менее десяти минут после приготовления пищи на гриле или в комбинированном режиме).

Чтобы избежать ожогов, ВСЕГДА используйте прихватку, вынимая посуду из печи.

Открывая дверцу, держитесь на расстоянии вытянутой руки от печи.
Причина: выходящий из печи пар или горячий воздух может вызвать ожоги.

При разогреве напитков в печи они могут резко закипать уже после прекращения воздействия микроволн. Поэтому при извлечении контейнеров с жидкостями из печи необходимо соблюдать осторожность. Чтобы избежать таких ситуаций, ВСЕГДА оставляйте жидкости на 20 секунд в печи после разогрева — за это время их температура выровняется. Помешивайте жидкости во время разогрева, если необходимо, и ВСЕГДА размешивайте после него. Если вы получили ожог, доставая напиток из печи, окажите себе ПЕРВУЮ ПОМОЩЬ, выполнив следующие действия.

- Погрузите обожженный участок тела в холодную воду как минимум на 10 минут.
- Перевяжите чистым сухим бинтом.
- Не смазывайте кремами, маслами или лосьонами.
- Обратитесь к врачу.

Во избежание травм в случае повреждения сетевого шнура его замена должна выполняться производителем либо квалифицированными специалистами (например, в центре обслуживания).

Не разрешайте детям играть с устройством.

Не рекомендуется разогревать в микроволновой печи сырые и вареные яйца в скорлупе, поскольку они могут лопнуть даже после выключения печи.

ВНИМАНИЕ. Детское питание и молоко перед кормлением ребенка необходимо размешивать или взбалтывать. Кроме того, следует проверять их температуру во избежание ожогов.

ВНИМАНИЕ. Самостоятельное использование печи детьми допускается только в том случае, если они были должным образом проинструктированы и осознают опасность, грозящую им в случае неправильного использования печи.

ВНИМАНИЕ. При работе печи в комбинированном режиме дети могут пользоваться печью только под присмотром взрослых из-за большой температуры нагрева в этом режиме.

Данное устройство не предназначено для использования людьми (в том числе детьми) с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями, а также не имеющими соответствующего опыта или знаний. Исключения возможны при надлежащем надзоре за такими людьми или при их предварительном обучении лицами, ответственными за их безопасность.

ВНИМАНИЕ. Эксплуатируемые части устройства могут нагреваться в процессе использования. Ограничьте доступ маленьких детей к печи во избежание ожогов.

ВНИМАНИЕ. Перед заменой лампы во избежание поражения электрическим током убедитесь, что устройство выключено.

Не касайтесь сетевого шнура влажными руками.

- Это может привести к поражению электрическим током.

Если в печи готовится пища, не отключайте печь путем отсоединения сетевого шнура от розетки.

- При повторном включении штепсельной вилки в розетку может возникнуть искра, которая приведет к поражению электрическим током или возгоранию.

Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте, поскольку они могут представлять опасность для детей.

- Надев упаковочный материал на голову, ребенок может задохнуться.

Устройство не предназначено для использования людьми (в том числе детьми) с ограниченными физическими, сенсорными и умственными возможностями, а также не имеющими соответствующего опыта или знаний. Исключения возможны при надлежащем надзоре за такими людьми или после предварительного обучения лицами, ответственными за их безопасность.

- Невыполнение этого требования может привести к поражению электрическим током, травмам и ожогам.

Используйте данное устройство только для приготовления пищи.

- Невыполнение этого требования может привести к возгоранию.

Прежде чем помещать в печь герметичные контейнеры (бутылки с молоком и детским питанием и т. д.), открывайте их. Перед приготовлением яиц, каштанов, орехов и других продуктов, заключенных в скорлупу, ножом делайте в них отверстия.

- Невыполнение этого требования может привести к ожогам и травмам вследствие разрыва продуктов.

Не касайтесь внутренних стенок устройства сразу после приготовления: после разогревания небольшого объема пищи или длительного нагрева внутренние стенки устройства становятся горячими.

- Невыполнение этого требования может привести к ожогам.

Не используйте алюминиевую фольгу, металлические объекты (посуду, вилки и т. п.) и контейнеры с позолоченными или серебряными ободками.

- Это может привести к искрению или возгоранию.

Не используйте для приготовления или разогрева пластиковые или картонные контейнеры.

- Невыполнение этого требования может привести к возгоранию.

Убедитесь, что продукты не соприкасаются с нагревательным элементом при приготовлении в печи.

- Это может привести к возгоранию.

Не перегревайте еду.

- Это может привести к возгоранию.

Не разогревайте продукты, обернутые в журнальные или газетные листы.

- Это может привести к возгоранию.

Не используйте и не размещайте около печи легковоспламеняющиеся аэрозоли и другие предметы.

- Это может привести к возгоранию или взрыву.

Не открывайте дверцу, если пища во внутренней камере пригорает.

- Если открыть дверцу, в печь попадет кислород, что может привести к возгоранию.

Не помещайте пальцы, инородные вещества и металлические предметы, такие как булавки и иголки, в воздуховоды и отверстия. В случае попадания в устройство инородных веществ отсоедините сетевой шнур и обратитесь к продавцу изделия или в ближайший сервисный центр.

- Невыполнение этого требования может привести к поражению электрическим током или травме.

НИКОГДА не наполняйте посуду жидкостью доверху. Используйте посуду расширяющейся кверху формы — это позволит предотвратить переливание жидкости во время кипения. Бутылки с узким горлышком могут лопнуть от перегрева.

НИКОГДА не разогревайте детские бутылки с надетой соской — бутылка может взорваться от перегрева.

НЕ ПРИКАСАЙТЕСЬ к нагревательным элементам и внутренним стенкам печи до ее полного охлаждения.

Избегайте попадания воды на сетевой шнур или вилку. Не располагайте сетевой шнур вблизи нагревающихся поверхностей.

Не пользуйтесь устройством, если провод питания или штепсельная вилка повреждены.

НЕ ВКЛЮЧАЙТЕ пустую микроволновую печь. В целях безопасности питание будет отключено автоматически. Печью снова можно будет пользоваться через 30 минут. Рекомендуется всегда держать внутри печи стакан с водой. При случайном включении печи вода поглотит микроволны.

ВНИМАНИЕ. Если дверца или уплотнители дверцы повреждены, не включайте печь, пока ее не отремонтирует квалифицированный специалист.

ВНИМАНИЕ. Не разогревайте жидкости и продукты в герметичных емкостях — это может привести к взрыву.

В случае заливания печи немедленно отключите ее от электропитания и обратитесь в ближайший сервисный центр.

- Невыполнение этого требования может привести к поражению электрическим током или возгоранию.

Если при работе печи появляется странный шум, дым или запах гари, немедленно отсоедините сетевой шнур и обратитесь в ближайший сервисный центр.

- Невыполнение этого требования может привести к поражению электрическим током или возгоранию.

Не пытайтесь самостоятельно разбирать, ремонтировать и модифицировать изделие.

- Поскольку через детали устройства проходит ток высокого напряжения, это может привести к поражению электрическим током или возгоранию.
- Вы можете подвергнуться воздействию электромагнитного излучения.
- Если необходимо отремонтировать устройство, обращайтесь в ближайший сервисный центр.

ВНИМАНИЕ. Если вы не являетесь квалифицированным специалистом, не выполняйте самостоятельно никаких ремонтных работ, связанных со снятием элементов корпуса, защищающих от воздействия микроволнового излучения, — это опасно.

В случае попадания в устройство воды или иных инородных веществ отсоедините сетевой шнур и обратитесь в ближайший сервисный центр.

- Невыполнение этого требования может привести к поражению электрическим током или возгоранию.

Если во время работы печи появляется дым, выключите печь или отсоедините ее от розетки. Не открывайте дверцу во избежание возгорания.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Предупреждающие знаки при эксплуатации

Используйте только подходящую для микроволновой печи посуду. НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ металлическую посуду, посуду с позолоченными или серебряными ободками, шампуры, вилки и т. д. Удаляйте проволочные зажимы с бумажной или пластиковой упаковки продуктов.
Причина: возникающее искрение может повредить печь.

Разогревая продукты в пластиковой или бумажной упаковке, следите за печью, чтобы не допустить возгорания.

Для разогрева или приготовления небольшого объема пищи требуется меньше времени. Использование для небольших объемов пищи обычной длительности приготовления или разогрева может привести к тому, что пища перегреется или подгорит.

Во время работы печи могут раздаваться щелчки (особенно при разморозке продуктов).
Причина: смена выходной мощности. Это нормальное явление.

НИКОГДА не позволяйте детям пользоваться микроволновой печью или играть с нею. Не оставляйте их без присмотра около включенной печи. Не храните и не прячьте над печью вещи, которые могут заинтересовать детей.

Не разрешайте детям играть с устройством.

Соблюдайте осторожность: разогретые напитки и продукты могут быть очень горячими.

- Соблюдайте особую осторожность при кормлении детей: убедитесь, что пища в достаточной мере остыла.

Соблюдайте осторожность, разогревая воду, напитки и другие жидкости.

- Помешивайте жидкости во время разогрева или перемешайте после него.
- Не используйте скользкие контейнеры с узким горлышком.
- Извлекайте контейнеры не ранее чем через 30 секунд после завершения нагрева.
- Невыполнение этого требования может привести к ожогам из-за внезапного переливания жидкости через край контейнера.

Не касайтесь пищи или ее компонентов сразу после приготовления.

- Используйте прихватки: продукт и посуда могут быть очень горячими, и вы можете обжечься.
- Если вы вынимаете посуду с продуктом из печи неаккуратно, без надежной фиксации, посуда может опрокинуться, и горячий продукт может попасть на вас, вызвав ожоги.

Если поверхность повреждена, отключите питание устройства.

- Невыполнение этого требования может привести к поражению электрическим током.

Не царапайте стекло дверцы печи острыми предметами.

- Стекло может повредиться или разбиться.

Не становитесь на устройство, не ставьте и не кладите на него другие предметы (например, белье, крышку печи, зажженные свечи и сигареты, блюда, химические препараты, металлические предметы и т. д.).

- Дверца может прищемить ткань.
- Это может привести к возникновению проблем в работе устройства, травмам, возгоранию или поражению электрическим током.

Не касайтесь устройства влажными руками.

- Это может привести к поражению электрическим током.

Не распыляйте на поверхность устройства инсектициды и другие летучие вещества.

- Это вредно для людей и может привести к возникновению проблем в работе устройства, возгоранию или поражению электрическим током.

Не давите слишком сильно на внутренние стенки и дверцу устройства и не стучите по ним.

- Это может привести к деформации устройства и травмам вследствие утечки электромагнитного излучения.
- Если опереться на дверцу, устройство может упасть и причинить травму.
- Если дверца повреждена, не пользуйтесь устройством и обратитесь в ближайший сервисный центр.

Не ставьте устройство на раковину, стеклянные предметы и другие хрупкие объекты.

- Это может повредить раковину или стеклянный предмет.

Перед использованием устройства обязательно закрывайте дверцу.

- Использование устройства, загрязненного остатками пищи или другими посторонними веществами, может привести к возникновению проблем в его работе.

Соблюдайте осторожность, снимая упаковку с продуктов сразу после их извлечения из устройства.

- Если продукты нагрелись, при снятии упаковки может вырваться горячий пар, который вызовет ожоги.

Отключая устройство от розетки, не тяните за сетевой шнур. Возьмитесь непосредственно за штепсельную вилку и аккуратно потяните на себя.

- Повреждение сетевого шнура может привести к короткому замыканию, возгоранию или поражению электрическим током.

Не подходите слишком близко и не приближайте лицо к устройству во время приготовления, при открывании дверцы и сразу после приготовления.

- Следите, чтобы дети не подходили близко к устройству.
- Невыполнение этого требования может привести к ожогам.

Следите за тем, чтобы во время открытия дверцы на ней не было продуктов и тяжелых предметов.

- Продукты и предметы могут упасть, вызвав ожоги и травмы.

Не охлаждайте чрезмерно дверцу, внутренние стенки устройства и посуду, поливая их водой во время или сразу после приготовления.

- Это может повредить устройство. Горячий пар и брызги воды могут вызвать ожоги и травмы.

Устройством нельзя управлять с помощью внешнего таймера или пульта дистанционного управления.

⚠ ВНИМАНИЕ Знаки строгого предупреждения при очистке

Не очищайте устройство, распыляя на него воду.
Не используйте для очистки спирт, бензол и растворители.

- Это может привести к потере цвета, деформации, повреждению, поражению электрическим током и возгоранию.

Перед чисткой и обслуживанием устройства отключите его от розетки и удалите остатки пищи с дверцы и из камеры.

- Невыполнение этого требования может привести к поражению электрическим током или возгоранию.

Не используйте абразивные чистящие средства или острые металлические щетки для чистки стекла дверцы печи. Такие средства могут поцарапать стекло, что приведет к его разрушению.

Не сушите в микроволновой печи бумагу и одежду.

В целях безопасности не применяйте для чистки печи оборудование, создающее струю пара или воды с высоким давлением.

При очистке поверхности могут нагреваться сильнее, чем обычно, поэтому следует ограничить доступ детей к печи (только для моделей с режимом очистки).

Перед очисткой следует удалить пролитую жидкость и извлечь из печи оставленную там посуду (только для моделей с режимом очистки).

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Предупреждающие знаки при очистке

Необходимо регулярно чистить печь и удалять из нее все остатки пищи.

Загрязнение печи может привести к повреждению поверхности, что негативно отразится на работе устройства, и его дальнейшее использование будет небезопасным.

Очищая печь внутри и снаружи, соблюдайте осторожность, чтобы не получить травму.

- Острые края печи могут причинить травму.

Не используйте струю пара для чистки устройства.

- Это может привести к коррозии.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ, ПОМОГАЮЩИЕ ИЗБЕЖАТЬ ЧРЕЗМЕРНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ МИКРОВОЛН

Несоблюдение данных мер предосторожности может привести к опасному для здоровья чрезмерному воздействию микроволн.

А. Никогда не включайте микроволновую печь с открытой дверцей, не производите никаких действий с блокирующим механизмом (защелками дверцы) и не вставляйте никакие предметы в отверстия блокирующего механизма.

Б. Не допускайте попадания предметов между дверцей печи и передней панелью и накапливания остатков пищи и чистящих средств на уплотнителе. После каждого использования печи протирайте дверцу и ее уплотнитель сначала влажной, а затем сухой тканью.

В. Не включайте поврежденную печь до тех пор, пока ее не отремонтируют квалифицированные технические специалисты, прошедшие надлежащее обучение у производителя. Внимательно следите, чтобы дверца микроволновой печи плотно закрывалась, а следующие компоненты не были повреждены:
(1) дверца (не должна быть погнута);
(2) петли дверцы (должны быть целыми и надежно закрепленными);
(3) уплотнители дверцы и уплотняемые поверхности.

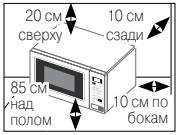
Г. Любые ремонтные работы или изменения конструкции печи должны выполнять квалифицированные технические специалисты, прошедшие надлежащее обучение у производителя.

Данное устройство является ISM-оборудованием (Industrial, Scientific and Medical — промышленное, научное и медицинское оборудование) группы 2 класса B. К группе 2 относится все ISM-оборудование, в котором радиочастотная энергия вырабатывается и/или используется в виде электромагнитного излучения для обработки материалов, а также оборудование для электродуговой сварки и электроэрозионной обработки. В класс B входит оборудование, пригодное для использования в жилых строениях и строениях, напрямую подключенных к сетям электропитания с низким напряжением, которые подводятся к жилым домам.

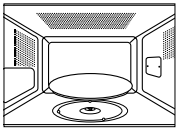
УСТАНОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Установите печь на ровной плоской поверхности на высоте 85 см от пола. Поверхность должна выдерживать вес микроволновой печи.

1. При установке печи убедитесь, что обеспечивается достаточная вентиляция. Для этого оставьте 10 см сзади и по бокам печи и 20 см сверху.



2. Удалите из печи упаковочный материал.
Установите роликовую подставку и вращающийся поднос.
Убедитесь, что поднос вращается свободно.



3. При установке печи необходимо обеспечить удобный доступ к сетевому шнуру.

Если шнур питания поврежден, его необходимо заменить специальным шнуром или узлом шнура питания в сборе, поставляемым изготовителем или его представителем. В целях личной безопасности включайте сетевой шнур только в трехконтактную заземленную розетку переменного тока с напряжением 230 В и частотой 50 Гц. Если сетевой шнур поврежден, его необходимо заменить специальным шнуром.

Не устанавливайте печь в условиях повышенной температуры или влажности, например рядом с обычной печью или батареей центрального отопления. Параметры источника электропитания должны строго соответствовать характеристикам, указанным в спецификации данного изделия. Перед первым использованием печи протрите внутренние стенки и уплотнитель дверцы влажной тканью.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

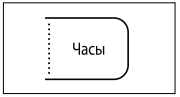
Микроволновая печь оснащена встроенными часами. Когда питание печи будет включено, на дисплее автоматически отобразится значение «12:00».
Установите текущее время. Время можно отображать в 24-часовом или 12-часовом формате. Настраивать часы необходимо в следующих случаях:

- при установке микроволновой печи и первом подключении к сети;
- после сбоя питания.

Не забывайте переводить часы на летнее или зимнее время.

1. Для отображения времени...

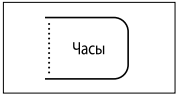
	Нажмите кнопку **Часы...**
в 24-часовом формате	один раз
в 12-часовом формате	дважды



2. Установите часы с помощью кнопки «Ч» и минуты с помощью кнопки «МИН».

3. После установки точного времени снова нажмите кнопку **Часы**, чтобы запустить часы.

В результате текущее время будет отображаться на дисплее, когда микроволновая печь выключена.



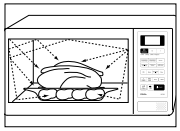
ПРИНЦИП РАБОТЫ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Микроволны — это высокочастотные электромагнитные волны; они позволяют приготовить или разогреть продукты без изменений в их цвете или форме.
С помощью микроволновой печи можно приготовить продукты в следующих режимах:

- разморозка;
- быстрый разогрев/приготовление;
- приготовление.

Принципы приготовления

1. Микроволны, созданные магнетроном, равномерно распределяются по продуктам на вращающемся подносе, обеспечивая их равномерное приготовление.
2. Продукты поглощают микроволны на глубину около 2,5 см, после чего микроволны рассеиваются внутри продукта и процесс приготовления продолжается.



3. Время приготовления варьируется в зависимости от используемой посуды и следующих свойств продуктов:
   - количество и плотность;
   - содержание жидкости;
   - исходная температура (охлажден продукт или нет).

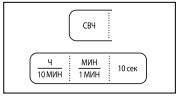
Поскольку в середине продукта распространяется тепло, процесс приготовления продолжается даже после того, как продукт извлечен из печи. Необходимо соблюдать время выдержки продукта, указанное в рецептах и в данном руководстве, чтобы обеспечить:

- равномерное приготовление продуктов;
- одинаково ровную температуру продуктов.

ПРОВЕРКА ПРАВИЛЬНОСТИ РАБОТЫ ПЕЧИ

Следующая несложная процедура позволит убедиться, что печь работает правильно. Откройте дверцу печи нажатием на большую кнопку в правом нижнем углу панели управления.
Поместите на вращающийся поднос чашу с водой. Закройте дверцу.

1. Нажмите кнопку **СВЧ** и установите время в 4–5 минут, нажав кнопку **1 мин** соответствующее количество раз.



2. Нажмите кнопку **Старт** (⏀).

В результате печь будет нагревать воду в течение 4–5 минут. Вода должна закипеть.

Печь должна быть подключена к подходящей розетке. Вращающийся поднос должен находиться внутри печи. Чем меньше уровень мощности, тем дольше будет закипать вода.

ВКЛЮЧЕНИЕ РЕЖИМА ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ

Печь оснащена режимом энергосбережения. Он позволяет экономить электроэнергию, если печь не используется.

- Если печь не используется в течение 5 минут, она автоматически переходит в режим энергосбережения. При этом на дисплее печи не отображается никаких значений, и ее нельзя использовать.
- Чтобы выйти из режима энергосбережения, откройте дверцу. На дисплее печи отобразится значение «0». После этого печь можно снова использовать.
- Чтобы включить режим энергосбережения, нажмите соответствующую кнопку на панели управления печи.

ДЕЙСТВИЯ ПРИ ВОЗНИКНОВЕНИИ ПРОБЛЕМ ИЛИ СОМНЕНИЙ

При возникновении нижеперечисленных проблем воспользуйтесь указанными решениями.

Это нормально.

- Наличие конденсата на внутренних стенках печи.
- Поток воздуха в области дверцы или внешнего покрытия.
- Отражение света в области дверцы или внешнего покрытия.
- Выбросы пара в области дверцы или вентиляционных отверстий.

Печь не включается после нажатия кнопки Старт (⏀).

- Проверьте, плотно ли закрыта дверца.

Продукты совсем не приготовились.

- Проверьте, правильно ли установлен таймер и нажата ли кнопка **Старт** (⏀).
- Проверьте, плотно ли закрыта дверца.
- Проверьте, не перегружена ли электрическая цепь, исправен ли предохранитель и не сработал ли автоматический выключатель.

Продукты перегреты либо недогреты.

- Проверьте, правильно ли установлено время приготовления для данного блюда.
- Убедитесь, что для данного блюда был установлен правильный уровень мощности.

Внутри печи видны искры и слышен треск.

- Убедитесь, что не была использована посуда с металлической отделкой.
- Убедитесь, что в печи не была оставлена вилка или другой металлический прибор.
- Убедитесь, что алюминиевая фольга не расположена слишком близко к стенкам печи.

Микроволновая печь создает помехи для телевизоров и радиоприемников.

- Во время работы микроволновой печи могут наблюдаться незначительные помехи в работе телевизоров и радиоприемников. Это нормально. Чтобы избежать такой проблемы, устанавливайте печь подальше от телевизоров, радиоприемников и антенн.
- Если помехи повлияют на работу микропроцессора печи, настройки дисплея могут быть сброшены. Чтобы решить эту проблему, отключите сетевой шнур от сети, а затем снова включите его. Снова установите время.

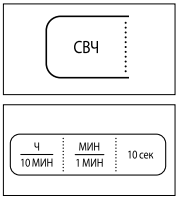
Если приведенные выше рекомендации не помогли решить проблему, обратитесь к продавцу или в сервисный центр Samsung.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ И РАЗОГРЕВ ПРОДУКТОВ

Ниже описана процедура приготовления и разогрева продуктов.
ВСЕГДА проверяйте настройки перед тем, как оставить печь без присмотра.
Сначала поместите продукты в центр вращающегося подноса.
Затем закройте дверцу.

1. Нажмите кнопку **СВЧ**.

В результате на дисплее отобразится максимальный уровень мощности 750 Вт. Нажимайте кнопку **СВЧ** до тех пор, пока не выберете нужный уровень мощности. См. таблицу уровней мощности на следующей странице.



2. Задайте время приготовления нажатием кнопок **10 мин**, **1 мин** и **10 сек**.

3. Нажмите кнопку **Старт** (⏀).

В результате включится подсветка печи и поднос начнет вращаться.

1) Печь начнет приготовление, а после его завершения раздастся четырехкратный звуковой сигнал.
2) Сигнал напоминания об окончании приготовления прозвучит три раза (с интервалом в минуту).
3) На дисплее снова отобразится текущее время.

Никогда не включайте пустую микроволновую печь.

УРОВНИ МОЩНОСТИ

Ниже приведены доступные уровни мощности.

Уровень мощности	Мощность	
	СВЧ	ГРИЛЬ
ВЫСОКИЙ	750 Вт	-
ВЫШЕ СРЕДНЕГО	600 Вт	-
СРЕДНИЙ	450 Вт	-
НИЖЕ СРЕДНЕГО	300 Вт	-
РАЗМОРОЗКА	180 Вт	-
НИЗКИЙ/СОХРАНЕНИЕ БЛЮДА ТЕПЛЫМ	100 Вт	-
ГРИЛЬ	-	950 Вт
КОМБИ I	600 Вт	950 Вт
КОМБИ II	450 Вт	950 Вт
КОМБИ III	300 Вт	950 Вт

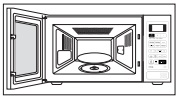
Если вы выбираете более высокий уровень мощности, время приготовления следует уменьшить.

Чем ниже уровень мощности, тем больше должно быть время приготовления.

ОСТАНОВКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приготовление можно остановить в любое время, чтобы проверить состояние продуктов.

1. Чтобы временно остановить приготовление: откройте дверцу печи.



В результате приготовление остановится. Чтобы возобновить приготовление, закройте дверцу и снова нажмите кнопку **Старт** ( ).

2. Чтобы полностью остановить приготовление, нажмите кнопку **Стоп** ( ).

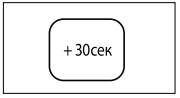
В результате приготовление остановится. Чтобы сбросить настройки приготовления, снова нажмите кнопку **Стоп** ( ).

Любые настройки также можно сбросить перед началом приготовления, нажав кнопку **Стоп**.

РЕГУЛИРОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Время приготовления можно увеличивать нажатием кнопки «+30 сек».

1. Нажимайте кнопку **+30 сек** так, чтобы с каждым нажатием добавить 30 секунд ко времени приготовления.



2. Нажмите кнопку **Старт** ( ).

РУССКИЙ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА БЫСТРОГО РАЗОГРЕВА И ПРИГОТОВЛЕНИЯ

При использовании режима быстрого разогрева и приготовления время приготовления задается автоматически, и нажимать на кнопку «Старт» не обязательно. Число порций можно изменить, нажав соответствующую кнопку быстрого разогрева и приготовления нужное число раз. Поместите продукты в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

Нажмите соответствующую кнопку быстрого разогрева/приготовления нужное число раз.

В результате приготовление начнется приблизительно через 2 секунды. По его окончании произойдет следующее:

1) печь подаст четырехкратный звуковой сигнал;
2) сигнал напоминания об окончании приготовления прозвучит 3 раза (с интервалом в минуту);
3) на дисплее снова отобразится текущее время.

Например, чтобы разогреть одну чашку кофе, один раз нажмите кнопку **Напитки**. Для получения подробных сведений см. таблицу на следующей странице.

Применяйте только ту посуду, которую разрешено использовать в микроволновой печи.

ПАРАМЕТРЫ БЫСТРОГО РАЗОГРЕВА И ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В приведенной ниже таблице представлено шесть программ для автоматического разогрева и приготовления с указанием веса продуктов, времени выдержки и соответствующими рекомендациями.

Продукты/ кнопка	Размер порции	Время выдержки	Рекомендации
Готовые блюда (охлажденные)	300–350 г 400–450 г	3 мин	Поместите блюдо на керамическую тарелку и накройте пищевой пленкой. Данная программа подходит для приготовления блюд, состоящих из трех компонентов (например, мясо с соусом, овощи и гарниры, такие как картофель, рис или макаронные изделия).
Напитки (кофе, молоко, чай, вода комнатной температуры)	150 мл (1 чашка) 250 мл (1 кружка)	1–2 мин	Налейте напиток в керамическую чашку и разогревайте без крышки. Поместите чашку (150 мл) или кружку (250 мл) в центр вращающегося подноса, тщательно перемешайте до и после выдержки.
Замороженные готовые блюда	300–350 г 400–450 г	4 мин	Убедитесь, что замороженное блюдо пригодно для приготовления в микроволновой печи. Проделайте отверстия в пленке, покрывающей блюдо. Поместите замороженное готовое блюдо в центр печи. Данная программа подходит для приготовления блюд, состоящих из трех компонентов (например, мясо с соусом, овощи и гарниры, такие как картофель, рис или макаронные изделия).

Продукты/ кнопка	Размер порции	Время выдержки	Рекомендации
Замороженная рыба в панировке	200 г 400 г	2–3 мин	Поместите замороженную рыбу в панировке в подходящую по размеру посуду из жаростойкого стекла. Поместите блюдо на стойку. Данная программа подходит для приготовления блюд из филе рыбы с овощами и соусом.
Замороженные пироги с начинкой или мини-пицца	150 г (4–6 шт.) 250 г (7–9 шт.)	-	Равномерно расположите пироги с начинкой или мини-пиццу на стойке.
Замороженный гратен из макаронных изделий	200 г 400 г	2–3 мин	Поместите замороженный гратен из макаронных изделий в подходящую по размеру посуду из жаростойкого стекла. Поместите блюдо на стойку. Данная программа подходит для приготовления лазаньи, каннеллони или макарон.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА АВТОМАТИЧЕСКОЙ УСКОРЕННОЙ РАЗМОРОЗКИ

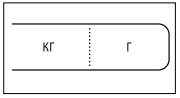
Режим автоматической ускоренной разморозки позволяет размораживать мясо, птицу и рыбу. Время размораживания и уровень мощности устанавливаются автоматически.
Достаточно задать программу и вес блюда.

Пользуйтесь только безопасной для микроволновой печи посудой.

Поместите замороженные продукты в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

1. Выберите тип продукта, который вы собираетесь приготовить, нажав кнопку **Ускоренная разморозка** ( ) один или несколько раз (см. таблицу на следующей странице).

2. Выберите вес продуктов с помощью кнопок **кг** и **г**.
Максимальный вес продуктов — 1500 г.



3. Нажмите кнопку **Старт** ( ).

В результате

- начнется размораживание.
- По истечении половины времени размораживания печь подаст звуковой сигнал, напоминая о необходимости перевернуть продукты.
- Снова нажмите кнопку **Старт** ( ), чтобы продолжить размораживание.

Продукты также можно размораживать вручную. Для этого выберите режим приготовления и разогрева при мощности 180 Вт. Подробные сведения см. в разделе «Приготовление и разогрев продуктов» на стр. 14.

НАСТРОЙКИ АВТОМАТИЧЕСКОЙ УСКОРЕННОЙ РАЗМОРОЗКИ

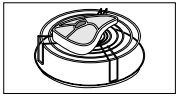
В приведенной ниже таблице представлены различные программы автоматической ускоренной разморозки с указанием веса продуктов, времени выдержки и соответствующими рекомендациями.
Перед размораживанием продуктов удалите всю упаковку. Поместите мясо, птицу, рыбу, а также фрукты и овощи на керамическую тарелку.

Код/ продукт	Размер порции	Время выдержки	Рекомендации
1. Мясо	200–1500 г	20–90 мин	Оберните края алюминиевой фольгой. Переверните мясо, когда печь подаст звуковой сигнал. Данная программа подходит для говядины, баранины, свинины, стейков, котлет и мясного фарша.
2. Птица	200–1500 г	20–90 мин	Оберните кончики ножек и крыльев алюминиевой фольгой. Переверните птицу, когда печь подаст звуковой сигнал. Данная программа подходит как для целых тушек птицы, так и для отдельных кусков.
3. Рыба	200–1500 г	20–80 мин	Оберните хвост рыбы алюминиевой фольгой. Переверните рыбу, когда печь подаст звуковой сигнал. Данная программа подходит как для целой рыбы, так и для филе.
4. Фрукты и ягоды	100–600 г	5–20 мин	Равномерно разложите фрукты по плоской стеклянной тарелке. Данная программа подходит для приготовления всех видов фруктов.

Продукты также можно размораживать вручную. Для этого выберите режим ручной разморозки на уровне мощности 180 Вт. Дополнительные сведения по ручной разморозке и установке времени размораживания см. на стр. 29.

ВЫБОР ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

Пользуйтесь только безопасной для микроволновой печи посудой. Не используйте пластиковые контейнеры, тарелки, картонные стаканчики, салфетки и т. д.



Если выбран комбинированный режим приготовления (гриль и микроволны), пользуйтесь только безопасной для микроволновой печи и жаростойкой посудой. Металлическая посуда или приборы могут повредить микроволновую печь.

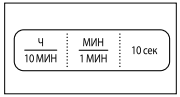
Дополнительные сведения о подходящей посуде и приборах см. в руководстве по выбору посуды на стр. 22.

ГРИЛЬ

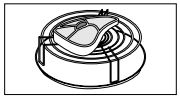
Функция гриля позволяет быстро готовить продукты до образования золотистой корочки без использования микроволн. В комплекте с микроволновой печью поставляется специальная стойка для гриля.

1. Разогрейте печь до требуемой температуры, нажав кнопку **Гриль**, установите время с помощью кнопок **10 мин**, **1 мин** и **10 сек**, затем нажмите кнопку **Старт**.

2. Откройте дверцу печи и положите продукты на стойку.



3. Поместите продукты на стойку. Нажмите кнопку **Гриль**. Задайте время приготовления нажатием кнопок **10 мин**, **1 мин** и **10 сек**. Максимальное время приготовления на гриле — 60 минут.



4. Нажмите кнопку **Старт** (⏀).

В результате включится подсветка печи и поднос начнет вращаться.

1) Печь начнет приготовление, а после его завершения раздастся четырехкратный звуковой сигнал.
2) Сигнал напоминания об окончании приготовления прозвучит три раза (с интервалом в минуту).
3) На дисплее снова отобразится текущее время.

Не волнуйтесь, если нагревательные элементы в процессе приготовления на гриле будут включаться и выключаться. Это необходимо для предотвращения перегрева печи.

Всегда используйте прихватку при извлечении блюд из печи, поскольку они могут быть очень горячими.

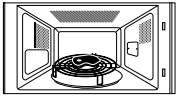
КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ «СВЧ+ГРИЛЬ»

Для быстрого приготовления продуктов и одновременного образования золотистой корочки можно совмещать режим микроволн с режимом гриля.

ВСЕГДА пользуйтесь только безопасной для микроволновой печи посудой. Стеклянная или керамическая посуда идеально подходит для использования в микроволновой печи, поскольку позволяет микроволнам равномерно распределяться по продуктам.

ВСЕГДА используйте прихватку при извлечении блюд из микроволновой печи, поскольку они могут быть очень горячими.

1. Откройте дверцу печи нажатием на большую кнопку в правом нижнем углу панели управления. Положите продукты на стойку, а стойку — на вращающийся поднос. Закройте дверцу печи.



2. Нажмите кнопку **СВЧ+Гриль**.

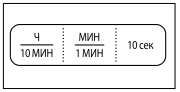
В результате на дисплее отобразится следующее:

СВЧ+гриль (режим «микроволны и гриль»)
600 Вт (выходная мощность)

Нажимайте кнопку **СВЧ+Гриль** до тех пор, пока не выберете нужный **уровень мощности**.

Задать температуру гриля невозможно.

3. Задайте время приготовления нажатием кнопок **10 мин**, **1 мин** и **10 сек**. Максимальное время приготовления — 60 минут.



4. Нажмите кнопку **Старт** (⏀).

В результате начнет работать комбинированный режим. По его окончании произойдет следующее:

1) печь подаст четырехкратный звуковой сигнал;
2) сигнал напоминания об окончании приготовления прозвучит три раза (с интервалом в минуту);
3) на дисплее снова отобразится текущее время.

Максимальная мощность для комбинированного режима — 600 Вт.

ПОЭТАПНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Микроволновую печь можно запрограммировать на приготовление продуктов в три этапа.

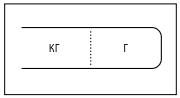
Например, вы хотите разморозить и приготовить продукты без необходимости задавать новый режим приготовления после каждого этапа. Таким образом можно разморозить и приготовить 500 г рыбы в три этапа:

- разморозка;
- приготовление I;
- приготовление II.

Поэтапное приготовление можно выполнять в два или три этапа. При трехэтапном приготовлении первой должна быть разморозка продуктов. Не нажимайте кнопку (⏀) до тех пор, пока не зададите последний этап приготовления.

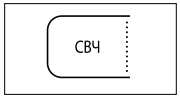
1. Нажмите кнопку **Ускоренная разморозка** (⁂) один или несколько раз.

2. Задайте вес продуктов нажатием кнопок **кг** и **г** нужное количество раз (например, 500 г).

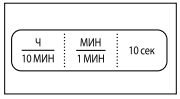


3. Нажмите кнопку **СВЧ**.
Режим микроволн I:

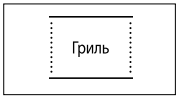
; при необходимости выберите уровень мощности, снова нажав кнопку **СВЧ** один или несколько раз (например, 600 Вт).



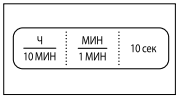
4. Задайте время приготовления нажатием кнопок **10 мин**, **1 мин** и **10 сек** нужное количество раз (например, 4 мин.).



5. Нажмите кнопку **СВЧ**.
Режим микроволн II:



6. Задайте время приготовления нажатием кнопок **10 мин**, **1 мин** и **10 сек** нужное количество раз (например, 5 мин.).
Максимальное время приготовления на гриле — 60 минут.



7. Нажмите кнопку **Старт** (⏀).

В результате будут последовательно выбраны три режима: разморозка и приготовление I и II. В зависимости от выбранного режима по истечении половины времени разморозки печь подаст звуковой сигнал, напоминая о необходимости перевернуть продукты. Печь подаст четырехкратный звуковой сигнал, когда процесс приготовления будет завершен.

- Сигнал напоминания об окончании приготовления прозвучит три раза (с интервалом в минуту).
- На дисплее снова отобразится текущее время.

ОТКЛЮЧЕНИЕ ЗВУКОВОГО СИГНАЛА

Отключить звуковой сигнал можно в любой момент.

1. Одновременно нажмите кнопки **Стоп** ( ) и **Старт** ( ).

В результате печь не будет подавать звуковой сигнал каждый раз после нажатия кнопки.

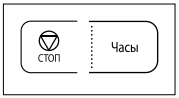
2. Чтобы снова включить звуковой сигнал, вновь одновременно нажмите кнопки **Стоп** ( ) и **Старт** ( ).

В результате печь снова будет подавать звуковой сигнал.

БЛОКИРОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

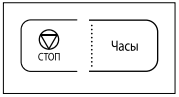
Микроволновая печь оснащена специальной программой защиты для безопасности детей, позволяющей заблокировать печь, чтобы дети или люди, не знакомые с управлением, не могли случайно включить печь. Печь можно заблокировать в любой момент.

1. Одновременно нажмите кнопки **Стоп** ( ) и **Часы**.



В результате печь будет заблокирована (ее функции будут недоступны).

2. Чтобы разблокировать печь, вновь одновременно нажмите кнопки **Стоп** ( ) и **Часы**.



В результате печь восстановит нормальные функции.

РУКОВОДСТВО ПО ВЫБОРУ ПОСУДЫ

В процессе приготовления продуктов в микроволновой печи необходимо, чтобы микроволны проникали в продукты, не отражаясь и не поглощаясь используемой посудой. Вот почему посуду для использования в микроволновой печи надо подбирать очень тщательно. Если на посуде есть отметка о возможности использования в микроволновой печи, беспокоиться не о чем.
В приведенной ниже таблице указаны различные виды посуды, а также возможность и варианты их использования в микроволновой печи.

Тип посуды	Совместимость с микроволновой печью	Примечания
Алюминиевая фольга	✓ ✗	Может быть использована в небольших количествах для предотвращения подгорания продуктов. Если фольга находится слишком близко к стенкам печи или ее слишком много, может возникать искрение.
Блюдо для подрумянивания	✓	Не нагревать предварительно более 8 минут.
Фарфоровая и глиняная посуда	✓	Фарфоровая, керамическая, глазурованная глиняная посуда и посуда из тонкостенного фарфора без металлических элементов подходит для использования в микроволновой печи.
Одноразовая картонная посуда	✓	Некоторые замороженные продукты упаковывают в такую оболочку.
Упаковка, используемая для продуктов быстрого приготовления		
· Контейнеры в форме чашек из полистирола	✓	Могут быть использованы для разогрева продуктов. Перегрев может вызвать плавление полистирола.
· Бумажные пакеты и газеты	✗	Могут вызвать возгорание.
· Переработанная бумага или металлические ободки	✗	Могут вызвать искрение.
Стеклянная посуда		
· Посуда для применения в печи и сервировки	✓	Подходит для использования, если не имеет металлических элементов.
· Тонкая стеклянная посуда	✓	Может быть использована для разогрева продуктов или напитков. Хрупкое стекло может треснуть или разбиться при неожиданном нагреве.
· Стеклянные банки	✓	Необходимо снять крышку перед использованием. Подходят только для разогрева.
Металлическая посуда		
· Тарелки	✗	Могут вызвать искрение или возгорание.
· Упаковка для замороженных продуктов с металлическими зажимами	✗	
Бумажная посуда		
· Тарелки, чашки, салфетки и бумажные полотенца	✓	Для непродолжительного приготовления или нагрева. Также поглощают избыточную влагу.

Тип посуды	Совместимость с микроволновой печью	Примечания
· Переработанная бумага	✗	Может вызвать искрение.
Пластиковая посуда		
· Контейнеры	✓	Только жаростойкий термопластик. Изделия из другого вида пластика могут деформироваться и выцветать при высоких температурах. Не используйте пластик на основе меламина.
· Пищевая пленка	✓	Может быть использована для сохранения влаги. Не должна соприкасаться с продуктами. Снимать пленку следует с осторожностью, поскольку пар, выходящий при этом, может вызвать ожоги.
· Пакеты для замороженных продуктов	✓✗	Только если жаропрочные или подходят для варки. Не должны быть герметичными. При необходимости проделайте отверстия с помощью вилки.
Вощеная или жиронепроницаемая бумага	✓	Может быть использована для сохранения влаги или предотвращения разбрызгивания.

✓ **Рекомендуется**

✓✗ **Использовать с осторожностью**

✗ **Опасно**

РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

МИКРОВОЛНЫ

Энергия микроволн проникает в продукты и поглощается содержащейся в них водой, жиром и сахаром.
Микроволны ускоряют движение молекул продуктов. Движение молекул создает трение, в результате чего продукты нагреваются.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

Посуда для микроволновой печи
Для максимальной эффективности посуда должна пропускать микроволны. Посуда из таких металлов, как нержавеющая сталь, алюминий и медь, отражает микроволны. Керамическая, стеклянная, фарфоровая, пластиковая, а также бумажная и деревянная посуда подходит для использования в микроволновой печи. Таким образом, металлическая посуда не рекомендуется для использования в микроволновой печи.

Продукты для приготовления в микроволновой печи
Для приготовления в печи подходит большинство продуктов, в том числе свежие или замороженные овощи, фрукты, макаронные изделия, рис, крупы, бобовые, рыба и мясо. Соусы, кремы, супы, паровые пудинги, консервы и чатни также подходят для приготовления в микроволновой печи. Вообще микроволновая печь идеально подходит для приготовления любых продуктов, которые можно приготовить на плите. Например, для плавления масла или шоколада (см. раздел с советами, технологией и рекомендациями).

Накрывание крышкой во время приготовления
Накрывание крышкой во время приготовления имеет большое значение, поскольку выделяющийся пар участвует в процессе приготовления. Продукты можно накрывать несколькими способами: например, керамической или пластиковой крышкой либо подходящей пищевой пленкой.

Время выдержки
Время выдержки после приготовления тоже имеет большое значение, поскольку позволяет выровнять температуру продуктов.

Руководство по приготовлению замороженных овощей

Используйте подходящую чашу из жаростойкого стекла с крышкой. Готовьте продукты под крышкой в течение минимального периода времени — см. таблицу. Продолжайте приготовление до достижения нужного результата.
Размешайте овощи дважды во время приготовления и один раз после. После приготовления посолите, добавьте приправы или сливочное масло. Накройте овощи крышкой на время выдержки.

Продукты	Размер порции	Мощность	Время приготовления (мин.)	Время выдержки (мин.)	Рекомендации
Шпинат	150 г	600 Вт	5½–6½	2–3	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.
Брокколи	300 г	600 Вт	10–11	2–3	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.
Зеленый горошек	300 г	600 Вт	8–9	2–3	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.
Зеленая фасоль	300 г	600 Вт	10–11	2–3	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.
Овощное рагу (морковь, горох и кукуруза)	300 г	600 Вт	9–10	2–3	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.
Овощная смесь по-китайски	300 г	600 Вт	8½–9½	2–3	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.

Руководство по приготовлению риса и макаронных изделий

Рис: Используйте большую чашу из жаростойкого стекла с крышкой — во время приготовления рис увеличивается в объеме в два раза. Готовьте под крышкой. По окончании приготовления размешайте перед тем, как дать рису постоять, и добавьте соль, приправы и сливочное масло. Примечание: после приготовления риса может остаться некоторое количество воды.

Макаронные изделия: Используйте большую чашу из жаростойкого стекла с крышкой. Залейте кипящей водой, добавьте щепотку соли и тщательно размешайте. Готовьте без крышки. Время от времени помешивайте пасту во время приготовления и после него. Накройте пасту крышкой на время выдержки, а потом тщательно слейте воду.

Продукты	Размер порции	Мощность	Время приготовления (мин.)	Время выдержки (мин.)	Рекомендации
Белый рис (пропаренный)	250 г	750 Вт	17–18	5	Добавьте 500 мл холодной воды.
Коричневый рис (пропаренный)	250 г	750 Вт	22–23	5	Добавьте 500 мл холодной воды.
Коричневый рис	250 г	750 Вт	22–23	10	Добавьте 600 мл холодной воды.
Смешанный рис (посевной и дикий рис)	250 г	750 Вт	18–19	5	Добавьте 500 мл холодной воды.
Кукурузная смесь (рис и зерна кукурузы)	250 г	750 Вт	19–20	5	Добавьте 400 мл холодной воды.
Макаронные изделия	250 г	750 Вт	11–12	5	Добавьте 1 л горячей воды.

Руководство по приготовлению свежих овощей

Используйте подходящую чашу из жаростойкого стекла с крышкой. Добавьте 30–45 мл холодной воды (2–3 ст. л.) на каждые 250 г, если не рекомендовано другое количество воды — см. таблицу. Готовьте продукты под крышкой в течение минимального периода времени — см. таблицу. Продолжайте приготовление до достижения нужного результата. Размешайте один раз во время приготовления и один раз после него. После приготовления посолите, добавьте приправы или сливочное масло. Накройте крышкой и оставьте на три минуты.

Совет. Нарежьте свежие овощи на равные кусочки. Чем меньше размер кусочков, тем быстрее они приготовятся.

Любые свежие овощи должны готовиться на максимальном уровне мощности (750 Вт).

Продукты	Размер порции	Время приготовления (мин.)	Время выдержки (мин.)	Рекомендации
Брокколи	250 г 500 г	5–5½ 8½–9	3	Приготовьте соцветия одинакового размера. Расположите стебли капусты в центре.
Брюссельская капуста	250 г	6½–7½	3	Добавьте 60–75 мл (5–6 ст. л.) воды.
Морковь	250 г	5–6	3	Порежьте морковь на кусочки одинакового размера.
Цветная капуста	250 г 500 г	5½–6 9½–10	3	Приготовьте соцветия одинакового размера. Порежьте большие соцветия пополам. Расположите стебли капусты в центре.
Кабачки	250 г	4–4½	3	Порежьте кабачки на ломтики. Добавьте 30 мл (2 ст. л.) воды или кусочек масла. Готовьте до тех пор, пока не станут мягкими.
Баклажаны	250 г	4½–5	3	Порежьте баклажан на небольшие ломтики и сбрызните лимонным соком (1 ст. л.).
Лук-порей	250 г	5–5½	3	Порежьте лук на толстые ломтики.
Грибы	125 г 250 г	1½–2 3½–4	3	Приготовьте мелкие грибы целиком, а большие — кусочками. Не добавляйте воду. Сбрызните лимонным соком. Добавьте соли и перца. Слейте воду, перед тем как подавать на стол.
Лук	250 г	5–6	3	Порежьте лук на ломтики или половинки. Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.
Сладкий перец	250 г	4½–5	3	Порежьте перец на маленькие кусочки.
Картофель	250 г 500 г	5–6 9–10	3	Взвесьте очищенный картофель и порежьте его на половинки или четвертинки одинакового размера.
Брюква	250 г	5–5½	3	Порежьте брюкву на маленькие кубики.

РАЗОГРЕВ

Микроволновая печь разогревает продукты намного быстрее, чем обычные плиты.
Воспользуйтесь приведенной ниже таблицей для установки уровня мощности и времени разогрева. Рекомендации, данные в таблице, касаются жидкостей комнатной температуры от +18 до +20 °C или охлажденных продуктов с температурой от +5 до +7 °C.

Рекомендация по разогреву
Избегайте разогрева больших продуктов, например кусков мяса, — они часто подгорают и высыхают до того, как разогреются в середине. Рекомендуется разогревать небольшие кусочки.

Уровни мощности и помешивание
Некоторые продукты можно разогревать при мощности в 750 Вт, в то время как другие продукты лучше разогревать при мощности в 600, 450 или даже 300 Вт. Сверьтесь с таблицей. Вообще лучше разогревать продукты на самом низком уровне мощности, если они чувствительны к разогреву, если их много или они разогреваются быстро (например, кексы).
Для достижения наилучших результатов необходимо хорошо размешивать или переворачивать продукты во время разогрева.
При первой же возможности размешайте продукты еще раз, перед тем как подать на стол.
Будьте предельно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Во избежание чрезмерного кипения жидкостей и их возможного выпаривания размешивайте их до начала разогрева, во время и после него. Оставьте их в микроволновой печи на время выдержки. Рекомендуется поместить в жидкость пластиковую ложку или стеклянную трубочку. Избегайте перегрева (а следовательно, порчи) продуктов.
Предпочтительнее установить меньшее время разогрева и впоследствии добавить его, если необходимо.

Время разогрева и выдержки
При первом разогреве продуктов полезно запомнить количество времени, затраченное на разогрев. Это может пригодиться в будущем.
Убедитесь, что продукты полностью разогрелись.
Дайте продуктам настояться после разогрева, это выровняет их температуру.
Рекомендуемое время выдержки после разогрева — 2–4 минуты, если в таблице не указано иное время.
Будьте предельно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания.
Ознакомьтесь с разделом, содержащим меры предосторожности.

РАЗОГРЕВ ЖИДКОСТЕЙ

Всегда оставляйте жидкости на 20 секунд в печи после разогрева — это выровняет их температуру. Помешивайте жидкости во время разогрева, если необходимо, и ВСЕГДА размешивайте после него. Во избежание чрезмерного кипения жидкостей и их возможного выпаривания рекомендуется поместить в жидкость пластиковую ложку или стеклянную трубочку и размешивать их до начала разогрева, во время и после него.

РАЗОГРЕВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ. Налейте детское питание в глубокую керамическую тарелку. Накройте ее пластиковой крышкой. После разогрева тщательно перемешайте питание! Дайте постоять в течение двух-трех минут, перед тем как кормить ребенка. Еще раз перемешайте и проверьте температуру. Рекомендуемая температура: 30–40 °C.
ДЕТСКОЕ МОЛОКО. Налейте молоко в стерилизованную стеклянную бутылку. Разогревайте, не накрывая крышкой. Никогда не разогревайте молоко с соской на бутылке, она может взорваться при перегреве. Тщательно размешайте перед выдержкой и еще раз перед тем, как дать ребенку. Всегда проверяйте температуру молока, перед тем как поить ребенка. Рекомендуемая температура: около 37 °C.

ПРИМЕЧАНИЕ.

Температуру детского питания необходимо проверять, перед тем как давать ребенку, чтобы избежать ожогов.
Воспользуйтесь приведенной ниже таблицей для установки уровня мощности и времени разогрева.

Разогрев жидкостей и продуктов

Воспользуйтесь приведенной ниже таблицей для установки уровня мощности и времени разогрева.

Продукты	Размер порции	Мощность	Время приготовления (мин.)	Время выдержки (мин.)	Рекомендации
Напитки (кофе, молоко, чай, вода комнатной температуры)	150 мл (1 чашка) 250 мл (1 кружка) 500 мл (2 кружки)	750 Вт	1½–2 2–2½ 4–4½	1–2	Налейте напиток в керамическую чашку и разогревайте без крышки. Поместите чашку (150 мл) или кружку 250 мл) в центр вращающегося подноса, тщательно перемешайте до и после выдержки.
Суп (охлажденный)	250 г 450 г	750 Вт	3–3½ 4–4½	2–3	Налейте суп в глубокую керамическую тарелку. Накройте ее пластиковой крышкой. После разогрева тщательно перемешайте. Размешайте суп еще раз перед тем, как подать на стол.
Рагу (охлажденное)	350 г	600 Вт	5–6	2–3	Положите мясо в глубокую керамическую тарелку. Накройте ее пластиковой крышкой. Периодически помешивайте рагу во время разогрева, перед тем как дать настояться и перед едой.
Паста с соусом (охлажденная)	350 г	600 Вт	4–5	3	Положите пасту (например, спагетти или яичную лапшу) на плоскую керамическую тарелку. Накройте ее пищевой пленкой. Размешайте пасту, перед тем как подавать на стол.
Паста с соусом и начинкой (охлажденная)	350 г	600 Вт	4½–5½	3	Положите изделия из теста с начинкой (например, пельмени или равиоли) в глубокую керамическую тарелку. Накройте ее пластиковой крышкой. Периодически помешивайте пищу во время разогрева, перед тем как дать настояться и перед едой.
Закрытые блюда (охлажденные)	300 г 400 г	600 Вт	5–6 6–7	3	Положите блюдо из 2–3 охлажденных ингредиентов на керамическую тарелку. Накройте ее пищевой пленкой.
Замороженные готовые блюда	300 г 400 г	600 Вт	11½–12½ 13–14	4	Поместите жаропрочную тарелку с замороженным готовым блюдом (–18 °C) на вращающийся поднос. Проделайте отверстия в пленке или накройте блюдо пищевой пленкой. Дайте блюду настояться в течение 4 минут после разогрева.

Разогрев детского питания и молока

Воспользуйтесь приведенной ниже таблицей для установки уровня мощности и времени разогрева.

Продукты	Размер порции	Мощность	Время	Время выдержки (мин.)	Рекомендации
Детское питание (овощи + мясо)	190 г	600 Вт	30 с	2–3	Налейте питание в глубокую керамическую тарелку. Готовьте под крышкой. После приготовления тщательно перемешайте. Дайте постоять 2–3 минуты. Перед подачей тщательно перемешайте и проверьте температуру.
Детская каша (зерновые + молоко + фрукты)	190 г	600 Вт	20 с	2–3	Налейте кашу в глубокую керамическую тарелку. Готовьте под крышкой. После приготовления тщательно перемешайте. Дайте постоять 2–3 минуты. Перед подачей тщательно перемешайте и проверьте температуру.
Молочная смесь	100 мл 200 мл	300 Вт	30–40 с от 1 мин. до 1 мин. 10 сек.	2–3	Тщательно размешайте или встряхните молочную смесь и налейте ее в стерилизованную стеклянную бутылку. Поставьте бутылку в середину вращающегося подноса. Готовьте смесь без крышки. Тщательно встряхните бутылку и дайте постоять в течение трех минут. Тщательно размешайте и проверьте температуру молока, перед тем как дать его ребенку.

РАЗМОРОЗКА

Микроволновая печь идеально подходит для разморозки. Микроволны быстро и бережно размораживают продукты. Это очень полезно в случае неожиданного появления гостей.

Замороженную птицу необходимо полностью разморозить перед приготовлением. Удалите все металлические фиксаторы и выньте птицу из упаковки, чтобы дать стечь талой воде.

Положите замороженные продукты на тарелку без крышки. По истечении половины времени приготовления переверните продукты, дайте талой воде стечь и удалите потроха.

Время от времени проверяйте продукты, чтобы они не нагрелись.

Если маленькие и тонкие части продуктов нагреваются, оберните их на время размораживания маленькими полосками алюминиевой фольги.

Если поверхность птицы начнет нагреваться, остановите размораживание и дайте птице остыть в течение 20 минут, перед тем как продолжить.

Дайте мясу, птице или рыбе настояться, чтобы завершить размораживание. Время выдержки до окончательной разморозки зависит от количества продуктов. См. таблицу ниже.

Совет. Плоские продукты и маленькие кусочки размораживаются быстрее, чем габаритные продукты и большие куски. Помните об этом при замораживании и размораживании.

Воспользуйтесь приведенной ниже таблицей для размораживания продуктов с температурой от –18 до –20 °C.

Все замороженные продукты следует размораживать на уровне мощности для разморозки (180 Вт).

Продукты	Размер порции	Время приготовления (мин.)	Время выдержки (мин.)	Рекомендации
Мясо				
Говяжий фарш	500 г	10–12	5–20	Положите мясо на плоскую керамическую тарелку. Оберните тонкие края алюминиевой фольгой. По истечении половины времени разморозки переверните.
Свиные отбивные	250 г	7–8		
Птица				
Кусочки курицы	500 г (2 шт.)	12–14	15–40	Сначала положите куски птицы кожицей вниз, а целую курицу грудкой вниз на плоскую керамическую тарелку. Оберните тонкие части (крылышки и ножки) алюминиевой фольгой. По истечении половины времени разморозки переверните.
Целая курица	1 кг	25–28		
Рыба				
Рыбное филе	250 г (2 шт.)	6–7	5–20	Положите замороженную рыбу на середину плоской керамической тарелки. Разместите тонкие куски филе под толстыми. Оберните тонкие края алюминиевой фольгой. По истечении половины времени разморозки переверните.
	400 г (4 шт.)	11–13		
Фрукты				
Ягоды	250 г	6–7	5–10	Разложите фрукты на плоской круглой стеклянной тарелке большого диаметра.
Хлеб				
Булочки (около 50 г)	2 шт.	1½–2	5–10	Разложите булочки по кругу, а хлеб — горизонтально на бумажном полотенце в центре вращающегося подноса. По истечении половины времени разморозки переверните.
	4 шт.	3–4		
Тосты и сэндвичи	250 г	4–5		
Серый хлеб (из ржаной и пшеничной муки)	500 г	8–10		

ГРИЛЬ

Нагревательные элементы гриля расположены под потолком печи. Они работают, когда дверца закрыта, а поднос вращается. Вращающийся поднос позволяет продуктам готовиться более равномерно. Для более быстрого подрумянивания продуктов рекомендуется предварительно разогреть гриль в течение 2–3 минут.

Посуда для использования с грилем

Посуда должна быть огнеупорной и может содержать металлические элементы. Не используйте пластиковую посуду, она может расплавиться.

Продукты для приготовления на гриле

Отбивные, сосиски, бифштексы, гамбургеры, ломтики бекона и окорока, тонкие кусочки рыбы, сэндвичи и все виды тостов.

Важное замечание.

Каждый раз при использовании функции гриля убедитесь, что нагревательный элемент расположен в горизонтальной позиции под потолком печи, а не вертикально на задней стенке. Помните, что продукты должны располагаться на стойке, если не рекомендовано иное расположение.

СВЧ+ГРИЛЬ

Данный режим приготовления сочетает жар, исходящий от гриля, со скоростью обработки микроволнами. Он работает только при закрытой дверце и вращающемся подносе. Благодаря вращающемуся подносу продукты поджариваются равномерно.
Данная модель печи оснащена следующими тремя комбинированными режимами.
600 Вт + гриль, 450 Вт + гриль и 300 Вт + гриль.

Посуда для приготовления в режиме «СВЧ+Гриль»
Используйте посуду, способную пропускать микроволны. Посуда должна быть огнеупорной. Не используйте в комбинированном режиме металлическую посуду. Не используйте пластиковую посуду, она может расплавиться.

Продукты для приготовления в режиме «СВЧ+Гриль»
Продукты, подходящие для приготовления в комбинированном режиме, включают в себя все виды готовых блюд, которые требуется разогреть или поджарить (например, запеченные макаронные изделия), а также продукты, требующие приготовления в течение короткого периода времени, достаточного для образования золотистой корочки. Данный режим также подходит для приготовления толстых кусков с поджаренной хрустящей корочкой (например, кусков курицы, которые надо переворачивать по истечении половины времени приготовления). Подробные сведения см. в таблице
по использованию режима гриля.

Важное замечание:
Каждый раз при использовании комбинированного режима («СВЧ+Гриль») убедитесь, что нагревательный элемент расположен в горизонтальной позиции под потолком печи, а не вертикально на задней стенке. Продукты должны располагаться на стойке, если не рекомендовано иное расположение. В противном случае их надо расположить на вращающемся подносе. Подробные сведения см. в таблице ниже.
Если продукты необходимо подрумянить с обеих сторон, их надо переворачивать.

Инструкции по использованию режима гриля

Во время приготовления продуктов на гриле необходимо предварительно разогреть его в течение 2–3 минут.
Воспользуйтесь приведенной ниже таблицей для установки уровня мощности и времени жарки.

Свежие продукты	Размер порции	Режим приготовления	Время приготовления одной стороны (мин.)	Время приготовления другой стороны (мин.)	Рекомендации
Тосты	4 шт. (4 x 25 г)	Только гриль	4–6	3–4	Положите тосты на стойку рядом друг с другом.
Булочки (уже испеченные)	2–4 шт.	Только гриль	2–3	1–2	Выложите булочки по кругу нижней стороной вверх прямо на стойку.
Жареные помидоры	250 г (2 шт.)	300 Вт + гриль	4½–5½	-	Порежьте помидоры пополам. Положите соль, перец и немного сыра сверху. Выложите помидоры по кругу на плоской тарелке из жаростойкого стекла. Поместите тарелку на стойку.
Гавайские тосты	2 шт. (300 г)	300 Вт + гриль	5–7	-	Сначала поджарьте кусочки хлеба. Положите тосты с начинкой (ветчина, ананас, кусочки сыра) рядом друг с другом на стойку. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты.

Свежие продукты	Размер порции	Режим приготовления	Время приготовления одной стороны (мин.)	Время приготовления другой стороны (мин.)	Рекомендации
Куриные крылышки (охлажденные)	400–500 г (6 шт.)	300 Вт + гриль	11–13	9–11	Обработайте охлажденные куриные крылышки или ножки маслом и специями. Выложите их по кругу на стойку так, чтобы косточки были обращены к центру. Выдержите в течение 2–3 минут после приготовления.
Целая курица	1200 г	450 Вт + гриль	20–25	15–20	Заправьте курицу маслом и специями и положите грудкой вниз в посуду из жаростойкого стекла. Поместите тарелку в центр вращающегося подноса. По истечении половины времени приготовления переверните курицу. Дайте блюду настояться 5 минут после приготовления.
Печеный картофель	500 г	450 Вт + гриль	8–10	-	Порежьте картофелины пополам и выложите их по кругу на стойку порезанными сторонами по направлению к грилю. Приправьте оливковым маслом и специями. Дайте блюду настояться в течение 3 минут после приготовления.

Свежие продукты	Размер порции	Режим приготовления	Время приготовления одной стороны (мин.)	Время приготовления другой стороны (мин.)	Рекомендации
Замороженная паста	400 г	600 Вт + гриль	13–15	3–4	Положите замороженную пасту (–18 °C), например лазанью или пельмени, в подходящую по размеру посуду из жаростойкого стекла и поместите тарелку на стойку.
Замороженная рыба в панировке	400 г	450 Вт + гриль	20–22	3–4	Положите замороженную рыбу в панировке (–18 °C) в подходящую по размеру посуду из жаростойкого стекла и поместите тарелку на стойку.
Закуски из пиццы	250 г (8 шт.)	300 Вт + гриль	10–12	-	Выложите замороженные кусочки пиццы (–18 °C) или пироги с начинкой по кругу на стойке.
Замороженный сладкий пирог	200–250 г (1–2 куска)	300 Вт + гриль	3–5	-	Выложите куски замороженного сладкого пирога (–18 °C) в ряд на стойке. Дайте блюду настояться 5 минут после разморозки.

ПЛАВЛЕНИЕ МАСЛА
Положите 50 г масла в небольшую глубокую стеклянную тарелку. Накройте ее пластиковой крышкой. Разогревайте масло в течение 30–40 секунд на уровне мощности 750 Вт, пока оно не растопится.

ПЛАВЛЕНИЕ ШОКОЛАДА
Положите 100 г шоколада в небольшую глубокую стеклянную тарелку. Разогревайте шоколад в течение 3–5 минут на уровне мощности 450 Вт, пока он не растопится. Размешайте шоколад один или два раза в процессе плавления. Доставайте посуду из печи с помощью прихваток.

ПЛАВЛЕНИЕ ЗАСАХАРИВШЕГОСЯ МЕДА
Положите 20 г засахарившегося меда в небольшую глубокую стеклянную тарелку. Разогревайте мед в течение 20–30 секунд на уровне мощности 300 Вт, пока он не растает.

ПЛАВЛЕНИЕ ЖЕЛАТИНА
Положите сухие куски желатина (10 г) в холодную воду на пять минут. Переложите смоченный желатин в небольшую чашу из жаростойкого стекла. Разогревайте в течение минуты на уровне мощности 300 Вт. Размешайте после плавления.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГЛАЗУРИ ДЛЯ ТОРТОВ И ПИРОГОВ
Смешайте растворимую глазурь (около 14 г) с 40 г сахара и 250 мл холодной воды. Готовьте в чаше из жаростойкого стекла без крышки в течение 3,5–4,5 минут на уровне мощности 750 Вт, пока глазурь не станет прозрачной. Дважды размешайте в процессе приготовления.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЖЕМА
Положите 600 г фруктов или ягод (например, лесных ягод) в подходящую чашу из жаростойкого стекла с крышкой. Добавьте 300 г сахара и тщательно размешайте. Готовьте под крышкой в течение 10–12 минут на уровне мощности 750 Вт. Несколько раз размешайте джем в процессе приготовления. Налейте джем в маленькие баночки с закручивающимися крышками. Поставьте банки вверх дном на пять минут.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПУДИНГА
Смешайте порошок для пудинга с сахаром и молоком (500 мл) согласно инструкциям изготовителя и тщательно размешайте. Используйте подходящую чашу из жаростойкого стекла с крышкой. Готовьте под крышкой в течение 6,5–7,5 минут на уровне мощности 750 Вт. Несколько раз размешайте пудинг в процессе приготовления.

ПОДЖАРКА КУСОЧКОВ МИНДАЛЯ
Равномерно разложите 30 г нарезанного миндаля на керамической тарелке среднего размера. Готовьте в течение 3,5–4,5 минут на уровне мощности 600 Вт, тщательно помешивая. Оставьте миндаль в печи на 2–3 минуты. Доставайте посуду из печи с помощью прихваток.

ОЧИСТКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Во избежание скопления жира и частиц продуктов следующие части микроволновой печи требуют регулярной очистки:

- внешние и внутренние поверхности;
- дверца и ее уплотнитель;
- вращающийся поднос и роликовые подставки.

ВСЕГДА следите, чтобы уплотнитель дверцы был чистым, а сама дверца плотно закрывалась.

Небрежность при очистке печи может привести к порче ее поверхности, что негативно скажется на работе устройства и создаст опасность для здоровья.

1. Очищайте внешнюю поверхность печи мягкой чистой тканью и теплой мыльной водой. Промойте и высушите ее.
2. Удалите брызги и въевшиеся пятна с внутренней поверхности печи и роликовой подставки с помощью ткани, смоченной в мыльной воде. Промойте и высушите их.
3. Чтобы размягчить затвердевшие частички еды и удалить запахи, поместите в печь чашку с раствором лимонного сока и нагревайте ее в течение десяти минут на максимальном уровне мощности.
4. Мойте тарелку, подходящую для посудомоечной машины, как только возникнет необходимость.

НЕ ДОПУСКАЙТЕ попадания воды в вентиляционные отверстия. НИКОГДА не используйте абразивные чистящие средства и химические растворители. При очистке уплотнителя дверцы внимательно следите, чтобы частицы пищи:

- не накапливались;
- не мешали дверце плотно закрываться.

Очищайте камеру печи после каждого использования слабым раствором моющего средства, не забывая давать печи остыть во избежание травм при очистке.

ХРАНЕНИЕ И РЕМОНТ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

При хранении или обслуживании микроволновой печи необходимо принять ряд простых мер предосторожности.
Нельзя использовать печь, если в дверце или ее уплотнителе наблюдаются следующие повреждения:

- сломана петля;
- поврежден уплотнитель;
- поврежден или погнут корпус печи.

Ремонт устройства должен выполнять только квалифицированный технический специалист.

НИКОГДА не снимайте кожух печи. Если происходят сбои в работе печи и она нуждается в ремонте, а также если у вас возникли сомнения относительно ее технического состояния, выполните следующие действия:

- отключите печь от сети;
- обратитесь в ближайший сервисный центр.

Если требуется надолго убрать печь, поместите ее в сухое, защищенное от пыли место.
Причина: пыль и влага могут негативно повлиять на рабочие компоненты печи.

Данная модель микроволновой печи не предназначена для коммерческого использования.

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ	
Коэффициент полезного действия, %	57 %
Адрес и наименование лаборатории	Самсунг Электроникс Ко. Лтд. Республика Корея, 416 Маетан-3 Донг, Ыеонгтонг-Гу, Сувон, Кюнгки-До
Характеристики энергетической эффективности определены согласно Приказу Министерства промышленности и торговли РФ от 29 апреля 2010 г. № 357	
На продукте присутствует наклейка с информацией о его энергетической эффективности ※ оборудование класса I	

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Компания Samsung постоянно стремится улучшать качество своих изделий. Таким образом, как дизайн, так и данное руководство по использованию микроволновой печи могут изменяться без предварительного уведомления.

Модель	**GW73BR**
Электропитание	230 В, 50 Гц
Энергопотребление Микроволны Гриль Комбинированный режим	 1100 Вт 950 Вт 2050 Вт
Выходная мощность	100 Вт, 750 Вт (IEC-705)
Рабочая частота	2450 МГц
Магнетрон	OM75S(31)
Способ охлаждения	Охлаждающий вентилятор
Размеры (Ш x В x Г) Внешняя поверхность Камера печи	 489 x 275 x 338 мм 330 x 199 x 309 мм
Объем	20 литров
Масса Нетто	 Около 11,5 кг

Подлежит использованию по назначению в нормальных условиях
Срок службы: 7 лет

ДЛЯ ЗАМЕТОК

ДЛЯ ЗАМЕТОК

ДЛЯ ЗАМЕТОК

SAMSUNG

AB57 166 KZ.O.02.0072

-. Сертификат : **РОСС KR.AB57.B04524**

-. Срок действия : **с 16.07.2009 по 15.07.2012**

ИЗГОТОВЛЕНО В Малайзии
ИЗГОТОВИТЕЛЬ: САМСУНГ
ТОВАР СЕРТИФИЦИРОВАН: АЛЬТТЕСТ
АДРЕС:
Самсунг Электроникс (М)
Сдн.Бхд.(СЕМА),Лот 2,Лебух 2,Норд Кланг
Стрэйтс,Эриа 21,Индастриал Ларк,42000 Порт
Кланг,Селангор,Малайзия.

Импортер в России: ООО "Самсунг Электроникс Рус Компани", 125009, г. Москва, Большой Гнездниковский переулок, дом 1, строение 2

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

СТРАНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-УЗЕЛ
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com
GEORGIA	8-800-555-555	
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	088-55-55-555	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500	
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.ua www.samsung.com/ua_ru
BELARUS	810-800-500-55-500	-
MOLDOVA	00-800-500-55-500	-

GW73BR

Мікрохвильова піч

Інструкція користувача і посібник із приготування їжі

уявіть МОЖЛИВОСТІ

Дякуємо за придбання цього виробу компанії Samsung. Зареєструйте свій виріб на веб-сайті

www.samsung.com/register

Planet First 100% Recycled Paper

Цей посібник на 100% виготовлено з паперу вторинної переробки.

SAMSUNG

GW73BR_BWT-03796A-03_UK.indd 1 2011-01-20 4:05:59

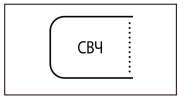
ЗМІСТ

Короткий наочний посібник 2
Приладдя 3
Піч....4
Панель керування....4
Використання цієї інструкції 5
Інформація з техніки безпеки....5
Встановлення мікрохвильової печі....12
Встановлення часу 12
Як працює мікрохвильова піч....13
Як перевірити, чи мікрохвильова піч працює нормально 13
Встановлення режиму заощадження електроенергії....13
Що робити, якщо виникли сумніви з приводу чогось, або є певні проблеми 14
Приготування/Підігрівання 14
Рівень потужності 15
Зупинка приготування їжі 15
Регулювання часу приготування 15
Використання режиму швидкого розігрівання/приготування їжі 16
Параметри швидкого розігрівання/приготування їжі 16
Використання режиму автоматичного швидкого розмороження 17
Параметри автоматичного швидкого розмороження....18
Вибір приладдя....18
Приготування в режимі гриля 19
Поєднання мікрохвиль і гриля....19
Приготування їжі у декілька етапів....20
Вимкнення звукового сигналу 21
Блокування мікрохвильової печі для безпеки 21
Посібник із вибору посуду....22
Посібник із приготування їжі 23
Чищення мікрохвильової печі....33
Зберігання та ремонт мікрохвильової печі 34
Технічні характеристики....34

КОРОТКИЙ НАОЧНИЙ ПОСІБНИК

Для приготування їжі

1. Помістіть продукти в піч.
Виберіть рівень потужності, натиснувши один або кілька разів кнопку **СВЧ (Рівень потужності)**.



2. Встановіть необхідний час приготування за допомогою кнопок **10 мин (10 хв.)**, **1 мин (1 хв.)** або **10 сек (10 с)**.

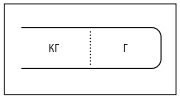
3. Натисніть кнопку **Старт (Пуск)** (⏀).

Результат: Почнеться приготування страви. Коли приготування закінчено, піч подасть чотири звукові сигнали.

Для розмороження продуктів

1. Помістіть заморожені продукти в піч.
Натискайте кнопку **Ускоренная Разморозка (Швидке розмороження)** (❄❄) один або кілька разів відповідно до типу продуктів, які слід розморозити.

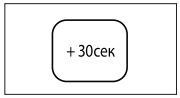
2. Виберіть вагу продуктів за допомогою кнопок **кг** і **г**.



3. Натисніть кнопку **Старт (Пуск)** (⏀).

Щоб продовжити час приготування на хвилину

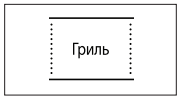
Залиште продукти в печі.
Натисніть один або кілька разів кнопку **+30 сек** для кожних 30 секунд, які треба додати.



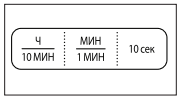
GW73BR_BWT-03796A-03_UK.indd 2 2011-01-20 4:06:00

Для приготування страв на грилі

1. Попередньо нагрійте гриль до необхідної температури, натиснувши кнопку **Гриль** (⋒), і встановіть час прогріву за допомогою кнопок (**10 мин (10 хв.)**, **1 мин (1 хв.)** і **10 сек (10 с)**), після чого натисніть кнопку **Старт (Пуск)** (◈).



2. Покладіть продукти на решітку печі. Натисніть кнопку **Гриль** (⋒). Встановіть необхідний час приготування за допомогою кнопок **10 мин (10 хв.)**, **1 мин (1 хв.)** та **10 сек (10 с)**.



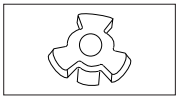
3. Натисніть кнопку **Старт (Пуск)** (◈).

ПРИЛАДДЯ

Залежно від придбаної моделі, в комплекті постачаються декілька приладь, які можна використовувати в різний спосіб.

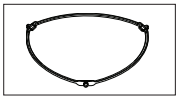
1. **Муфта**, яка вже закріплена на валу мотора в основі печі.

   Призначення: Муфта обертає скляну тарілку.



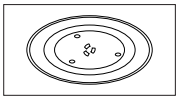
2. **Роликова опора**, яка кріпиться в центрі печі.

   Призначення: Роликова опора підтримує скляну тарілку.



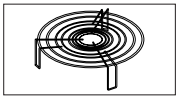
3. **Скляна тарілка**, яку ставлять на роликову опору так, щоб центр був з'єднаний із муфтою.

   Призначення: Скляна тарілка служить як поверхня для приготування; її можна легко вийняти і почистити.



4. **Металева решітка**, яку ставлять на скляну тарілку.

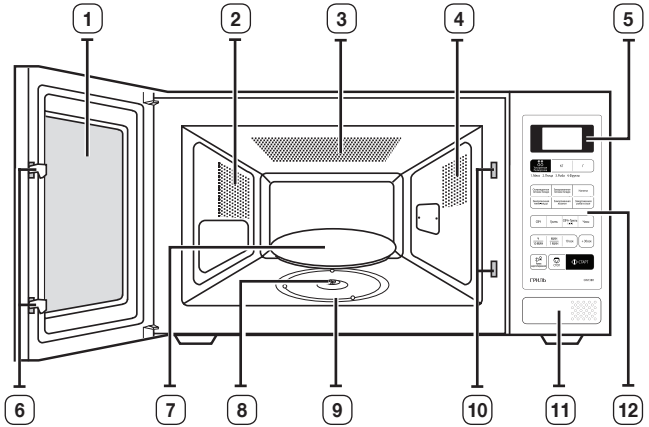
   Призначення: Металеву решітку можна використовувати для приготування в режимі гриля і в комбінованому режимі.



НЕ можна користуватися мікрохвильовою піччю, якщо не встановлено роликову опору і скляну тарілку.

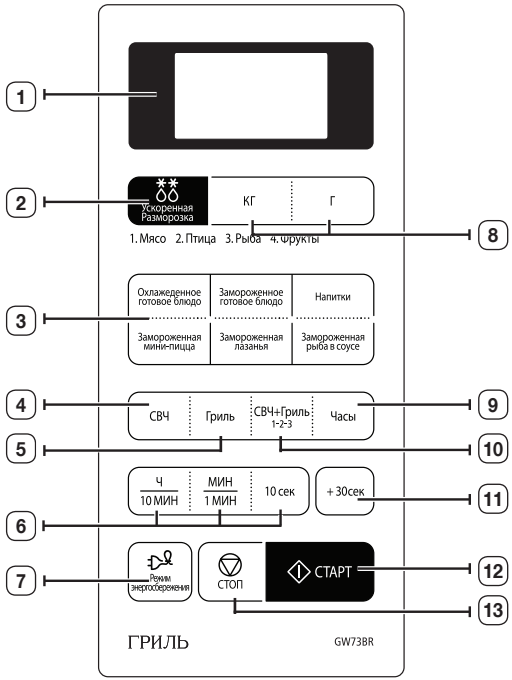
GW73BR_BWT-03796A-03_UK.indd 3 2011-01-20 4:06:00

ПІЧ



1. ДВЕРЦЯТА
2. ВЕНТИЛЯЦІЙНІ ОТВОРИ
3. ГРИЛЬ
4. ОСВІТЛЕННЯ
5. ДИСПЛЕЙ
6. ЗАМКИ ДВЕРЦЯТ
7. СКЛЯНА ТАРІЛКА
8. МУФТА
9. РОЛИКОВА ОПОРА
10. ОТВОРИ БЛОКУВАЛЬНИХ КОНТАКТІВ
11. КНОПКА ВІДКРИВАННЯ ДВЕРЦЯТ
12. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



1. ДИСПЛЕЙ
2. ВИБІР РЕЖИМУ АВТОМАТИЧНОГО ШВИДКОГО РОЗМОРОЖЕННЯ
3. ВИБІР РЕЖИМУ ШВИДКОГО РОЗІГРІВАННЯ/ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ
4. КНОПКА ВИБОРУ РЕЖИМУ МІКРОХВИЛЬ
5. КНОПКА ВИБОРУ РЕЖИМУ ГРИЛЯ
6. КНОПКА НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ
7. КНОПКА РЕЖИМУ ЗАОЩАДЖЕННЯ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ
8. ВИБІР ВАГИ ПРОДУКТІВ
9. КНОПКА ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ
10. КНОПКА ВИБОРУ КОМБІНОВАНОГО РЕЖИМУ
11. КНОПКА +30 СЕК
12. КНОПКА ПУСКУ
13. КНОПКА ЗУПИНКИ/СКАСУВАННЯ

GW73BR_BWT-03796A-03_UK.indd 4 2011-01-20 4:06:00

ВИКОРИСТАННЯ ЦІЄЇ ІНСТРУКЦІЇ

Ви придбали мікрохвильову піч компанії SAMSUNG. В інструкції користувача міститься багато корисної інформації щодо приготування їжі в цій мікрохвильовій печі.

- Правила техніки безпеки
- Відповідні приладдя і посуд для приготування їжі
- Корисні поради щодо приготування

На самому початку інструкції подано короткий наочний посібник, який пояснює чотири основні операції з піччю.

- Приготування страв
- Автоматичне швидке розмороження продуктів
- Приготування їжі на грилі
- Збільшення часу приготування

Далі в інструкції подано ілюстрації печі і, що більш важливо, панелі керування, щоб можна було швидко знайти відповідні кнопки.

ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

- Перед використанням печі уважно прочитайте цей посібник та зберігайте його в надійному місці біля печі для довідки в майбутньому.
- Використовуйте цей пристрій лише за призначенням, як описано в цьому посібнику. Цей пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями, або особами, які не мають достатнього досвіду чи знань, якщо вони перебувають без нагляду відповідальної за їхню безпеку особи або не навчені безпечно користуватися піччю. Попередження та важлива інформація про безпеку, що знаходяться в цьому посібнику, не описують всі можливі умови та ситуації, які можуть трапитись. Користувач повинен керуватися здоровим глуздом та бути уважним і обережним під час встановлення, догляду й експлуатації даного пристрою.
- Ці інструкції стосуються різних моделей мікрохвильових печей, тому характеристики вашої печі можуть дещо відрізнятись від описаних в цьому посібнику, а також не всі знаки попередження стосуватимуться вашої печі. В разі виникнення запитань або проблем зверніться в найближчий сервісний центр або знайдіть відповідну допомогу та інформацію на веб-сайті www.samsung.com.

Важливі символи безпеки і застереження.

У тексті посібника використовуються такі символи:

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ	Ризиковані дії чи недотримання заходів безпеки можуть призвести до **серйозної травми або смерті**.
⚠ УВАГА	Ризиковані дії чи недотримання заходів безпеки можуть призвести до **отримання незначної травми або пошкодження майна**.
⚠ УВАГА	Щоб зменшити ризик пожежі, вибуху, ураження електричним струмом або травмування під час користування мікрохвильовою піччю, дотримуйтеся таких основних правил техніки безпеки.

	НЕ намагайтеся виконати цю дію.
	НЕ розбирайте виріб.
	НЕ торкайтесь.
	Чітко дотримуйтесь вказівок.
	Вийміть штепсель із розетки.
	Перевірте, чи виріб заземлено, щоб уникнути ураження електричним струмом.
	Зателефонуйте до центру обслуговування по допомогу.
	Примітка
	Важлива інформація

GW73BR_BWT-03796A-03_UK.indd 5 2011-01-20 4:06:01

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ Обов'язкові знаки попередження для встановлення

Цей пристрій повинен встановлювати кваліфікований спеціаліст з мікрохвильових печей, який пройшов відповідну підготовку в компанії-виробника. Дивіться розділ «Встановлення мікрохвильової печі».

Під'єднуйте пристрій до розетки відповідної або вищої потужності та використовуйте розетку лише для цього пристрою. Надійно під'єднайте штепсель до мережі. А також не використовуйте подовжувачів.

- Невиконання цих вказівок або увімкнення інших пристроїв у цю ж розетку за допомогою подовжувача можуть призвести до пожежі або ураження електричним струмом.
- Не використовуйте електричний трансформатор. Це може призвести до пожежі або ураження електричним струмом.

Цей пристрій повинен встановлювати кваліфікований спеціаліст або компанія з обслуговування.

- В іншому випадку це може призвести до ураження електричним струмом, пожежі, вибуху, пошкодження виробу або травмування користувача.

Мікрохвильову піч слід ставити лише на полицю або на шафку, в жодному разі не в шафку.

Не встановлюйте цей пристрій біля опалювальних пристроїв і легкозаймистих матеріалів.

Не встановлюйте цей пристрій у місці з високим вмістом жиру, у вологому чи запиленому приміщенні, а також уникайте контакту пристрою із прямим сонячним промінням та водою (дощ).

Не встановлюйте цей пристрій у місцях, де може витікати газ.

- Це може призвести до пожежі або ураження електричним струмом.

Цей пристрій не розрахований для встановлення у дорожніх транспортних засобах, трейлерах та інших подібних транспортних засобах.

Цей пристрій треба заземлити належним чином.

Не заземлюйте пристрій до газової труби, пластикової водопровідної труби чи телефонної лінії.

- Це може призвести до ураження електричним струмом, до пожежі, вибуху чи пошкоджень пристрою.
- Ніколи не під'єднуйте пристрій до мережі, якщо розетка не заземлена належним чином, а також упевніться, що це здійснено за місцевими та державними стандартами.

⚠ УВАГА Символи, на які слід звернути увагу під час встановлення пристрою

Цей пристрій необхідно розмістити недалеко від розетки.

- Невиконання цих вказівок може призвести до пожежі або ураження електричним струмом через витік струму.

Встановіть пристрій на горизонтальній твердій поверхні, яка може витримати його вагу.

- Невиконання даної вказівки може призвести до незвичних вібрацій, шуму або пошкоджень пристрою.

Встановіть пристрій на належній відстані від стіни.

- В іншому випадку може виникнути пожежа через перегрівання.

Над піччю необхідно забезпечити належний мінімальний простір.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ Обов'язкові знаки попередження для під'єднання до електромережі

З розетки та місць контактів слід усунути всі чужорідні субстанції, наприклад пил або вологу, сухою ганчіркою.

- Від'єднайте штепсель від електромережі та протріть його сухою ганчіркою.
- В іншому випадку це може призвести до ураження електричним струмом або пожежі.

Штепсель слід вмикати в розетку таким чином, щоб кабель був спрямований до підлоги.

- В іншому випадку електричні дроти в кабелі можуть пошкодитись і це може призвести до ураження електричним струмом або пожежі.

Надійно під'єднайте штепсель до мережі. Не використовуйте пошкоджений штепсель, пошкоджений кабель або відкриту розетку.

- Це може призвести до пожежі або ураження електричним струмом.

Не тягніть і не гніть сильно кабель живлення.

Не перекручуйте і не зв'язуйте кабель живлення.

Не зачіпайте кабель живлення за металевий об'єкт, не ставте важкі предмети на нього, не стискайте кабель між іншими предметами і не запихайте його в простір між пристроєм і стіною.

- Це може призвести до пожежі або ураження електричним струмом.

GW73BR_BWT-03796A-03_UK.indd 6 2011-01-20 4:06:02

Не тягніть за кабель, виймаючи штепсель із розетки.

- Виймаючи штепсель із розетки, тримайте за сам штепсель.
- В іншому випадку це може призвести до ураження електричним струмом або пожежі.

Якщо пристрій або кабель пошкоджені, одразу зверніться до найближчого центру обслуговування.

УВАГА Символи, на які слід звернути увагу під час під'єднання до електромережі

Від'єднуйте пристрій від електромережі, якщо ви не використовуєте його тривалий час, а також під час грози.

- В іншому випадку це може призвести до ураження електричним струмом або пожежі.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ Обов'язкові знаки попередження під час використання пристрою

У випадку витікання газу (пропану, зрідженого нафтового газу тощо) негайно провітріть приміщення, не торкаючись до штепселя. Також не торкайтеся кабелю живлення та пристрою.

- Не використовуйте вентилятор.
- Іскра може спричинити вибух або пожежу.

Не торкайтеся до дверей пристрою, нагрівача чи інших деталей під час готування їжі та одразу після приготування.

- Інакше можна отримати опіки.

Під час використання пристрій нагрівається. Уникайте контакту з нагрівальними елементами всередині мікрохвильової печі.

Якщо необхідно перемістити нагрівальні елементи, використовуйте спеціально розроблене для цього обладнання та захисні рукавиці, додані в комплекті з пристроєм, та перевірте, чи після роботи печі температура впала до необхідного рівня (щонайменше через 10 хвилин після роботи в режимі гриль чи в комбінованому режимі).

ЗАВЖДИ використовуйте спеціальні рукавиці, коли виймаєте посуд із печі, щоб уникнути випадкових опіків.

Відкривайте дверцята, стоячи на відстані витягнутої руки від печі.
Причина: гаряче повітря або пара з печі може спричинити опік.

Під час нагрівання напоїв у печі існує небезпека раптового закипання рідини, тому необхідно обережно поводитися з наповненим рідиною посудом. Щоб запобігти такій ситуації, ЗАВЖДИ дотримуйтеся часу витримки після вимкнення печі не менше 20 секунд, щоб температура вирівнялася по всьому об'єму рідини. Помішуйте страву під час підігрівання, якщо необхідно, і ЗАВЖДИ помішуйте після підігрівання. У разі опіку дотримуйтеся цих інструкцій ПЕРШОЇ ДОПОМОГИ.

- Занурте обпечене місце в холодну воду щонайменше на 10 хвилин.
- Накладіть на обпечену ділянку чисту суху пов'язку.
- Не наносьте на обпечену ділянку жодних кремів, олій чи лосьйонів.
- Зверніться до лікаря

Якщо кабель живлення пошкоджено, задля уникнення небезпеки його має замінити виробник, працівник служби обслуговування чи кваліфікований спеціаліст.

За малими дітьми слід наглядати, щоб вони не бавились із пристроєм.

Не можна нагрівати в мікрохвильовій печі яйця у шкаралупі або неочищені круто зварені яйця, оскільки вони можуть вибухнути навіть після закінчення підігрівання.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Щоб запобігти опікам, вміст пляшок із молоком і баночок із дитячим харчуванням необхідно перемішувати та збовтувати, а також перевіряти його температуру перед годуванням дитини.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Діти можуть користуватися піччю без нагляду дорослих, лише за умови отримання відповідних інструкцій, щоб дитина вміла безпечно користуватися піччю і усвідомлювала небезпеку від неправильного користування.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Коли мікрохвильова піч працює в комбінованому режимі, діти можуть користуватися нею тільки під наглядом дорослих через високі температури.

GW73BR_BWT-03796A-03_UK.indd 7 2011-01-20 4:06:02

Пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями або особами, які не мають достатнього досвіду чи знань, якщо вони перебувають без нагляду відповідальної за їхню безпеку особи або не навчені безпечно користуватися пристроєм.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Доступні частини пристрою можуть сильно нагріватися. Для запобігання опіків малих дітей не можна допускати до пристрою.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Перед заміною лампи пристрій потрібно вимкнути, щоб уникнути можливості ураження електричним струмом.

Не торкайтеся штепселя вологими руками.

- Це може призвести до ураження електричним струмом.

Не вимикайте пристрій, виймаючи штепсель із розетки під час роботи пристрою.

- Якщо після цього увімкнути штепсель у розетку, може утворитись іскра, яка в свою чергу може призвести до ураження електричним струмом чи пожежі.

Упаковку пристрою зберігайте в недоступному для дітей місці, адже вона може становити для них небезпеку.

- Дитина може задушитись, одягнувши пакет на голову.

Цей пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями, або особами, які не мають достатнього досвіду чи знань, якщо вони перебувають без нагляду відповідальної за їхню безпеку особи або не навчені безпечно користуватися піччю.

- В іншому випадку це може призвести до ураження електричним струмом, опіків чи травм.

Ніколи не використовуйте цей пристрій з іншою метою, ніж приготування їжі.

- Це може призвести до виникнення пожежі.

Відкривайте щільно закриті ємності (дитячі пляшечки, пляшки з молоком тощо) та робіть ножем дірки в їжі, що має шкарлупу (яйця, каштани тощо), та в горіхах перед їх приготуванням.

- В іншому випадку вони тріснуть і можуть спричинити опіки чи травми.

Не торкайтеся внутрішньої поверхні пристрою одразу після готування, бо внутрішня поверхня гаряча після тривалого нагрівання або після підігрівання невеликої кількості їжі.

- Інакше можна отримати опіки.

Не використовуйте алюмінієву фольгу, металеві предмети (наприклад, контейнери, виделки тощо) та ємності із срібними чи золотими пасочками.

- Це може призвести до виникнення іскор чи пожежі.

Не нагрівайте пластикові чи паперові контейнери, також не використовуйте їх у режимі печі.

- Це може призвести до виникнення пожежі.

Будьте уважні, щоб їжа не торкалась до нагрівача під час її приготування в печі.

- Це може призвести до пожежі.

Не перегрівайте їжу.

- Це може призвести до пожежі.

Не нагрівайте їжу, загорнену в папір із журналів чи газет.

- Це може призвести до пожежі.

Не використовуйте та не ставте легкозаймисті розпилювачі чи інші об'єкти біля печі.

- Це може призвести до пожежі або вибуху.

Не відчиняйте дверцята печі, якщо їжа горить.

- Якщо ви відчините дверцята, відбудеться наплив кисню, що може призвести до пожежі.

Не пхайте пальці, чужорідні предмети чи металеві об'єкти, наприклад голки, шпильки, у вхідні та вихідні отвори. Якщо в такі отвори попали чужорідні предмети, від'єднайте кабель від мережі та зверніться до продавця або найближчого центру обслуговування.

- В іншому випадку це може призвести до ураження електричним струмом або травм.

НІКОЛИ не наповнюйте посудину до країв, і вибирайте посудину, яка є зверху ширшою, аніж знизу, щоб під час кипіння запобігти розливанню рідини назовні. Крім того, пляшки з вузьким горлом можуть вибухнути внаслідок перегрівання.

НЕ нагрівайте дитячу пляшечку зі смоктунцем, оскільки пляшечка може вибухнути від перегрівання.

НЕ торкайтеся нагрівальних елементів або внутрішніх стінок печі, доки піч не охолоне.

Не допускайте потрапляння води на кабель живлення або штепсель, а також контакту кабелю живлення з гарячими поверхнями.

GW73BR_BWT-03796A-03_UK.indd 8 2011-01-20 4:06:02

Ніколи не використовуйте пристрій, якщо пошкоджено кабель живлення або штепсель.

НЕ вмикайте мікрохвильову піч, коли вона порожня. З міркувань безпеки її живлення буде автоматично вимкнено. Після цього піч можна буде ввімкнути тільки через 30 хвилин. Краще постійно тримайте в печі склянку з водою. Вода вбиратиме енергію мікрохвиль, якщо піч випадково почне роботу.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Якщо пошкоджено дверцята або ущільнювачі дверцят, піч не можна використовувати до тих пір, поки її не полагодить спеціаліст.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Рідини та інші продукти не можна розігрівати в щільно закритих ємностях, оскільки вони можуть вибухнути.

Якщо пристрій переповнений водою, негайно від'єднайте його від мережі та зверніться до найближчого сервісного центру.

- В іншому випадку це може призвести до ураження електричним струмом або пожежі.

Якщо з пристрою чути незрозумілий шум, запах горілого чи видно дим, негайно від'єднайте його від мережі та зверніться до найближчого центру обслуговування.

- В іншому випадку це може призвести до ураження електричним струмом або пожежі.

Не намагайтеся самотужки відремонтувати, розібрати чи вдосконалити пристрій.

- Оскільки контакти знаходяться під високою напругою, доторкання до них може спричинити ураження електричним струмом чи пожежу.
- Також ви можете піддати себе впливу електромагнітних хвиль.
- Якщо пристрій необхідно ремонтувати, зверніться для цього до найближчого сервісного центру.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Для осіб, які не є спеціалістами, небезпечно проводити обслуговування та ремонт, що включає зняття кришки, яка захищає від дії впливу мікрохвиль.

Якщо будь-яка чужорідна субстанція, наприклад вода, потрапить у пристрій, від'єднайте його від електромережі та зверніться до найближчого центру обслуговування.

- В іншому випадку це може призвести до ураження електричним струмом або пожежі.

Якщо побачите чи почуєте дим, вимкніть піч і від'єднайте кабель від розетки. Не відкривайте дверцята, щоб полум'я згасло без доступу кисню.

УВАГА Символи, на які слід звернути увагу під час використання печі

Використовуйте лише ті предмети, які призначені для мікрохвильових печей; НЕ використовуйте жодних металевих ємностей, столового посуду із золотою чи срібною оправою, шампурі, виделки і т. ін. Знімайте дротові зав'язки з паперових чи пластикових пакетів.

Причина: можуть виникати електричні розряди та іскри, що спричинить пошкодження печі.

Під час нагрівання їжі у пластиковому чи паперовому посуді необхідно час від часу заглядати в піч, оскільки посуд може загорітися.

Для приготування або нагрівання невеликої кількості їжі потрібно менше часу.

Якщо для її приготування встановити звичний час, її можна перегріти або вона підгорить.

Під час роботи печі (особливо в режимі розмороження) можливе легке клацання.

Причина: це нормальний звук, що видається під час зміни потужності нагрівання.

НІКОЛИ не дозволяйте малим дітям користуватися чи гратися з мікрохвильовою піччю. Не залишайте їх без нагляду біля ввімкненої мікрохвильової печі. Не зберігайте і не ховайте предмети, які викликають інтерес у дітей, безпосередньо над піччю.

За малими дітьми слід наглядати, щоб вони не бавились із пристроєм.

Будьте обережні, адже після нагрівання напої чи їжа можуть бути дуже гарячі.

- Особливо, годуючи дитину, перевіряйте, чи їжа достатньо охолола.

Будьте обережні під час нагрівання рідин, наприклад води чи інших напоїв.

- Завжди помішуйте під час або після їх готування.
- Краще не користуйтеся слизькими посудинами із вузьким горлом.
- Посуд слід витягувати щонайменше через 30 секунд після розігрівання.
- В іншому випадку вміст може несподівано перелитись та спричинити опіки.

GW73BR_BWT-03796A-03_UK.indd 9 2011-01-20 4:06:02

Під час або безпосередньо після готування не доторкайтесь до їжі та будь-якої частини печі.

- Користуйтесь кухонними рукавицями, адже посуд може бути дуже гарячий і ви можете попектись.
- Якщо ви посунете керамічну посудину або іншу багатофункціональну посудину, їжа може розлитись і це може спричинити опіки.

Якщо на поверхні з'явились тріщини, вимкніть пристрій.

- Інакше це може спричинити ураження електричним струмом.

Не шкрябайте скло на дверцятах печі гострим предметом.

- Таким чином скло можна пошкодити або воно розіб'ється.

Не ставайте зверху на пристрій і не ставте на нього жодних предметів (білизну, покриття для печі, запалені свічки, запалені цигарки, посуд, хімічні речовини, металеві предмети тощо).

- Тканина може зачепитися за дверцята.
- Це може призвести до ураження електричним струмом, до пожежі, вибуху, пошкоджень пристрою або травм.

Не виконуйте жодних операцій із пристроєм, якщо у вас вологі руки.

- Це може призвести до ураження електричним струмом.

Не розпилюйте матеріал, що випаровується, наприклад інсектицид, на поверхню пристрою.

- Це може бути шкідливим для людей, крім того це може призвести до ураження електричним струмом, пожежі чи пошкодження пристрою.

Не тисніть та не допускайте удари на дверцята та на внутрішню поверхню пристрою.

- Вони можуть деформуватись, і це може спричинити травми через витік електровипромінювання.
- Через спирання на дверцята пристрій може впасти та спричинити травми.
- Якщо дверцята печі пошкоджено, на використовуйте її та зверніться до найближчого сервісного центру.

Не ставте пристрій на крихкі предмети, наприклад умивальник чи скляний предмет.

- Умивальник чи скляний предмет може через це розбитись.

Користуйтеся пристроєм лише після того, як дверцята закрито.

- Якщо використовувати забруднений пристрій, наприклад залишками їжі, він може пошкодитись.

Обережно розгортайте їжу, яку ви щойно вийняли з печі.

- Якщо їжа гаряча, під час розгортання може несподівано вирватись пара і обпекти вас.

Від'єднуючи пристрій від мережі, обережно витягайте штепсель із розетки; в жодному разі не тягніть за кабель живлення.

- Пошкоджений кабель може спричинити коротке замикання, пожежу та/або ураження електричним струмом.

Під час приготування їжі та відкривання дверцят одразу після готування не стійте близько та не нахиляйтеся обличчям близько до пристрою.

- Не дозволяйте дітям підходити близько до пристрою.
- Інакше гарячі частини пристрою можуть спричинити опіки.

Не ставте їжу та важкі предмети на дверцята, коли вони відкриті.

- Їжа або предмет може впасти і спричинити опіки чи травми.

Не охолоджуйте раптово дверцята печі, внутрішню поверхню пристрою та посуд, поливаючи їх водою під час чи одразу після приготування їжі.

- Такі дії можуть пошкодити пристрій. Пара або бризки води можуть спричинити опіки та травми.

Пристрої не призначено для керування за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.

GW73BR_BWT-03796A-03_UK.indd 10 2011-01-20 4:06:02

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ Обов'язкові знаки попередження для чищення пристрою

Не чистьте пристрій, розпилюючи воду безпосередньо на його поверхню. Не використовуйте для цього також бензол, розчинник чи спиртовий засіб.

- Це може призвести до вицвітання, деформування, пошкодження поверхні, пожежі або ураження електричним струмом.

Перед увімкненням режиму чищення або перед технічним оглядом від'єднайте пристрій від мережі та витріть залишки їжі з дверцят та всередині відділення для приготування їжі.

- В іншому випадку це може призвести до ураження електричним струмом або пожежі.

НЕ використовуйте для миття скла жорсткі абразивні миючі засоби та гострі металеві шкребки, оскільки можна подряпати поверхню, що може спричинити тріщини в склі.

Не використовуйте мікрохвильову піч для сушіння газет чи одягу.

Задля безпеки не застосовуйте для чищення засоби, які використовують воду під високим тиском чи пару.

В режимі чищення поверхні печі можуть нагріватися більше, ніж звичайно, і не слід допускати дітей близько до печі (лише модель для чищення).

Надлишкові пригорілі рештки необхідно видалити перед увімкненням режиму чищення, а також слід перевірити, які предмети можна залишати в печі під час чищення (лише модель для чищення).

⚠ УВАГА Символи, на які слід звернути увагу під час чищення пристрою

Піч необхідно регулярно чистити і видаляти з неї залишки продуктів.

Якщо не підтримувати піч у чистоті, можливе пошкодження покриття печі, що призведе до скорочення терміну служби печі та може стати причиною виникнення небезпечних ситуацій.

Будьте уважні, щоб не травмуватись під час чищення пристрою (всередині та зовні).

- Ви можете поранитись об гострі кути пристрою.

Не чистьте пристрій парою.

- Адже це може призвести до корозії.

ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ ДЛЯ УНИКНЕННЯ МОЖЛИВОГО НАДМІРНОГО МІКРОХВИЛЬОВОГО ВИПРОМІНЮВАННЯ

Недотримання цих запобіжних заходів може призвести до шкідливої дії мікрохвильового випромінювання на організм.

(а) За жодних обставин не можна користуватися піччю з відкритими дверцятами, псувати блокувальні контакти (замки дверцят) або вставляти будь-що в отвори блокувальних контактів.

(б) Не вставляйте нічого між дверцятами та передньою панеллю печі і не допускайте накопичення часточок продуктів або миючих засобів на ущільнюючих поверхнях. Підтримуйте дверцята та їх ущільнюючі поверхні в чистоті, протираючи їх після використання печі спочатку вологою, а потім м'якою сухою ганчіркою.

(в) Не використовуйте несправну піч, доки її не полагодить кваліфікований спеціаліст із мікрохвильових печей, який пройшов відповідну підготовку в компанії-виробника. Особливо важливо, щоб дверцята печі надійно закривались і не було жодних пошкоджень:

(1) Дверцята (зігнуті)
(2) Завіси дверцят (зламані або ослаблені)
(3) Ущільнювачі дверцят та ущільнюючі поверхні

(г) Регулювати чи ремонтувати піч може лише кваліфікований спеціаліст із мікрохвильових печей, який пройшов відповідну підготовку в компанії-виробника.

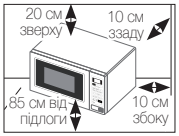
Цей виріб є пристроєм 2-ї групи класу B, що працює в діапазоні ISM. Друга група включає всі пристрої, що працюють в діапазоні ISM, у яких виробляється та використовується радіочастотна енергія у вигляді електромагнітного випромінювання для обробки матеріалів, а також електроерозійні верстати (EDM) та прилади для електродугового зварювання. Пристрої класу B призначені для домашнього використання та в установах, під'єднаних до електромережі з низькою напругою.

GW73BR_BWT-03796A-03_UK.indd 11 2011-01-20 4:06:02

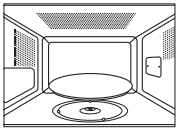
ВСТАНОВЛЕННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

Встановіть піч на пласку рівну поверхню на висоті приблизно 85 см від підлоги. Поверхня має бути достатньо стійкою, щоб витримати вагу печі.

1. Під час встановлення печі для нормальної вентиляції забезпечте відстань між піччю та іншими предметами не менше 10 см для задніх і бокових стінок та 20 см для верхньої кришки печі.



2. Вийміть із печі всі пакувальні матеріали.
Встановіть роликову опору і скляну тарілку.
Упевніться, що тарілка вільно обертається.



3. Мікрохвильова піч має бути розташована так, щоб був вільний доступ до розетки.

Якщо пошкоджено кабель живлення, його необхідно замінити на спеціальний кабель або кабель у зборі, який можна придбати в компанії-виробника або її агента з обслуговування.
З міркувань особистої безпеки під'єднайте кабель до 3-контактної заземленої розетки мережі змінного струму 230 В, 50 Гц. Якщо кабель живлення пошкоджено, його слід замінити спеціальним кабелем.

Не встановлюйте мікрохвильову піч у спекотному або вологому місці, наприклад поряд зі звичайною кухонною плитою або радіатором опалення. Необхідно враховувати характеристики живлення печі; будь-який подовжувач має відповідати тим самим вимогам, що й кабель живлення з комплектації. Перед першим використанням мікрохвильової печі протріть внутрішні поверхні та ущільнювач дверцят вологою ганчіркою.

ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ

Придбана вами мікрохвильова піч має вмонтований годинник. Після подачі живлення на дисплеї автоматично з'явиться індикація «12:00».
Встановіть поточний час. Час може відображатися як у 24-годинному, так і в 12-годинному форматі. Годинник необхідно налаштувати

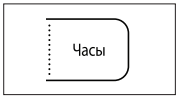
- коли вперше встановлюєте придбану мікрохвильову піч
- після збою електроживлення

Не забудьте перевстановити годинник у разі переходу з літнього часу на зимовий, і навпаки.

1. Щоб показувати час у…

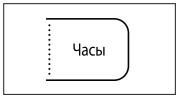
24-годинний формат	один раз
12-годинний формат	два рази

Натисніть кнопку **Часы (Годинник)**...



2. Встановіть годину за допомогою кнопки «Ч (год.)», а хвилини за допомогою кнопки «МИН (хв.)».

3. Коли відобразиться потрібний час, знову натисніть кнопку **Часы (Годинник)** та увімкніть годинник.



Результат: Час відображається постійно, навіть коли ви не користуєтеся мікрохвильовою піччю.

GW73BR_BWT-03796A-03_UK.indd 12 2011-01-20 4:06:03

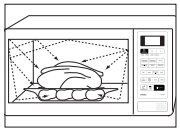
ЯК ПРАЦЮЄ МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ

Мікрохвилі - це електромагнітні хвилі високої частоти. Енергія, яку вони несуть, дозволяє готувати та підігрівати їжу, не змінюючи ні її вигляду, ні кольору. Мікрохвильову піч можна використовувати для:

- розмороження продуктів;
- швидкого підігрівання/приготування їжі;
- приготування їжі.

Принципи приготування їжі.

1. Хвилі, які виробляє магнетрон, рівномірно розповсюджуються на їжу, яка обертається на скляній тарілці. Таким чином, їжа готується рівномірно з усіх боків.
2. Мікрохвилі проникають у їжу на глибину до 2,5 см. Далі приготування продовжується завдяки тому, що тепло розсіюється всередині їжі.



3. Час приготування їжі може бути різним залежно від рецепту та властивостей продуктів. зокрема:
   - кількості та густини;
   - вмісту води;
   - початкової температури (охолоджені чи кімнатної температури).

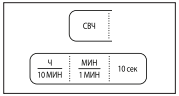
Оскільки їжа всередині готується завдяки розсіюванню тепла, то приготування триває навіть після того, як їжу вийнято з печі. Тому потрібно дотримуватися часу витримки, який вказано у рецептах страв та цій інструкції, щоб отримати:

- рівномірно приготовану їжу до самої середини;
- однакову температуру продуктів у всіх частинах.

ЯК ПЕРЕВІРИТИ, ЧИ МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ ПРАЦЮЄ НОРМАЛЬНО

Ці прості вказівки допоможуть вам у будь-який момент перевірити, чи піч працює нормально. Відкрийте дверцята печі, натиснувши велику кнопку у нижньому правому куті панелі керування.
Поставте посудину з водою на скляну тарілку. Потім закрийте дверцята.

1. Натисніть кнопку **СВЧ (Рівень потужності)** і встановіть час роботи від 4 до 5 хвилин, натиснувши кнопку **1 мин (1 хв.)** потрібну кількість разів.



2. Натисніть кнопку **Старт (Пуск)** (⏀).

Результат: Піч нагріватиме воду впродовж 4-5 хвилин. Після цього вода повинна закипіти.

Піч потрібно підключити до відповідної настінної розетки. У печі має бути встановлена скляна тарілка. Якщо вибрати рівень потужності, нижчий за максимальний, потрібно буде більше часу для того, щоб вода закипіла.

ВСТАНОВЛЕННЯ РЕЖИМУ ЗАОЩАДЖЕННЯ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ

Піч обладнано функцією заощадження електроенергії. Ця система дозволяє заощадити електроенергію, коли піч не використовується.

- Піч перейде в режим заощадження електроенергії після 5 хвилин бездіяльності. У режимі заощадження електроенергії відображення на дисплеї відсутнє і піч не можна використовувати.
- Щоб вийти з режиму заощадження електроенергії, відкрийте дверцята. На дисплеї з'явиться індикація «0». Піч готова до використання.
- Щоб увімкнути режим заощадження електроенергії, натисніть кнопку «Режим энергосбережения (Режим заощадження електроенергії)».

GW73BR_BWT-03796A-03_UK.indd 13 2011-01-20 4:06:03

ЩО РОБИТИ, ЯКЩО ВИНИКЛИ СУМНІВИ З ПРИВОДУ ЧОГОСЬ, АБО Є ПЕВНІ ПРОБЛЕМИ

Якщо у вас виникла будь-яка з нижченаведених проблем, спробуйте подані вирішення.

Це звичайне явище.
- Конденсація вологи всередині печі.
- Повітряний потік навколо дверцят і зовнішнього корпусу.
- Світлові бліки навколо дверцят і зовнішнього корпусу.
- Пара, яка виходить по периметру дверцят або з вентиляційних отворів.

Піч не працює після натиснення кнопки Старт (Пуск) (⏀).
- Чи повністю закриті дверцята?

Зовсім не відбувається приготування їжі.
- Чи правильно встановлено таймер і/або натиснуто кнопку **Старт (Пуск)** (⏀)?
- Чи закриті дверцята?
- Чи не перевантажено електричну мережу, що спричинило до згоряння плавкого запобіжника або спрацювання автоматичного переривача?

Їжа не готова або надто запечена.
- Чи правильно вибрано час приготування для цього типу їжі?
- Чи вибрано правильний рівень потужності?

Всередині печі помітні іскри і чути потріскування (іскріння).
- Чи не використовується посуд із металевим оздобленням?
- Чи не залишено в печі виделку або інший металевий предмет?
- Чи не знаходиться алюмінієва фольга надто близько до внутрішніх стінок?

Піч створює перешкоди для радіоприймачів і телевізорів.
- Під час роботи печі можна спостерігати незначні перешкоди у роботі радіоприймачів чи телевізорів. Це звичайне явище. Щоб вирішити цю проблему, встановлюйте піч подалі від телевізорів, радіоприймачів та антен.
- Якщо мікропроцесор мікрохвильової печі реагує на перешкоди, відображення на дисплеї може згаснути або збитися. Щоб вирішити цю проблему, від'єднайте вилку кабелю живлення від розетки і вставте її знову. Ще раз встановіть час.

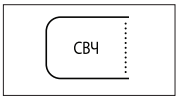
Якщо після прочитання вищенаведених інструкцій вам не вдається усунути проблему, зверніться до магазину, в якому придбано піч, або в найближчий сервісний центр компанії SAMSUNG.

ПРИГОТУВАННЯ/ПІДІГРІВАННЯ

Подана далі процедура пояснює як правильно приготувати або розігріти їжу. ЗАВЖДИ перевіряйте встановлені вами режими, перед тим як залишити піч без нагляду.

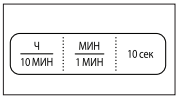
Спершу помістіть їжу в центр скляної тарілки. Потім закрийте дверцята.

1. Натисніть кнопку **СВЧ (Рівень потужності)**.



Результат: На дисплеї відобразиться індикація 750 Вт (максимальна потужність приготування).
Виберіть відповідний рівень потужності ще раз натиснувши кнопку **СВЧ (Рівень потужності)**, доки на дисплеї не з'явиться необхідний рівень потужності у ватах. Дивіться таблицю рівнів потужності на наступній сторінці.

2. Встановіть необхідний час приготування за допомогою кнопок **10 мин (10 хв.)**, **1 мин (1 хв.)** та **10 сек (10 с)**.



3. Натисніть кнопку **Старт (Пуск)** (⏀).

Результат: Всередині печі з'явиться світло і тарілка почне крутитися.
1) Починається приготування їжі, і коли воно закінчується, піч подає чотири звукові сигнали.
2) Перед цим тричі лунатиме звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування (по одному з інтервалом в одну хвилину)
3) На дисплеї знову з'явиться відображення поточного часу.

Ніколи не вмикайте порожню мікрохвильову піч.

GW73BR_BWT-03796A-03_UK.indd 14 2011-01-20 4:06:03

РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ

Можна вибрати один із нижченаведених рівнів потужності.

Рівень потужності	Вихідна потужність	
	МІКРОХВИЛІ	ГРИЛЬ
ВИСОКИЙ	750 Вт	-
СЕРЕДНІЙ ВИСОКИЙ	600 Вт	-
СЕРЕДНІЙ	450 Вт	-
СЕРЕДНІЙ НИЗЬКИЙ	300 Вт	-
РОЗМОРОЖЕННЯ	180 Вт	-
НИЗЬКИЙ/НЕ ДАВАТИ ОХОЛОНУТИ	100 Вт	-
ГРИЛЬ	-	950 Вт
КОМБІ I	600 Вт	950 Вт
КОМБІ II	450 Вт	950 Вт
КОМБІ III	300 Вт	950 Вт

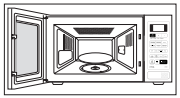
Якщо вибрати більш високий рівень потужності, то час приготування необхідно зменшити.

Якщо вибрати більш низький рівень потужності, то час приготування необхідно збільшити.

ЗУПИНКА ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

Зупинити процес приготування можна в будь-який час, щоб проконтролювати приготування їжі.

1. Щоб призупинити тимчасово.
   Відкрийте дверцята.



   Результат: Приготування їжі зупиняється. Щоб продовжити приготування, закрийте дверцята і знову натисніть кнопку **Старт (Пуск)** ( ).

2. Щоб зупинити повністю.
   Натисніть кнопку **Стоп (Зупинити/Скасувати)** ( ).

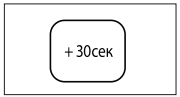
   Результат: Приготування їжі припиняється. Щоб скасувати задані параметри режиму приготування, знову натисніть кнопку **Стоп (Зупинити/Скасувати)** ( ).

Щоб скасувати будь-які задані параметри до початку приготування, просто натисніть кнопку **Стоп (Зупинити/Скасувати)**.

РЕГУЛЮВАННЯ ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ

Ви можете збільшити залишений час приготування, натискаючи кнопку +30 сек по одному разу для кожних 30 секунд, які ви хочете додати.

1. Натисніть кнопку **+30 сек** по одному разу для кожних 30 секунд, які ви хочете додати.



2. Натисніть кнопку **Старт (Пуск)** ( ).

GW73BR_BWT-03796A-03_UK.indd 15 2011-01-20 4:06:03

ВИКОРИСТАННЯ РЕЖИМУ ШВИДКОГО РОЗІГРІВАННЯ/ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

У режимі швидкого розігрівання та приготування час приготування їжі встановлено автоматично, і немає потреби натискати кнопку пуску. Ви можете задати розмір порції, натиснувши відповідну кнопку швидкого підігрівання та приготування їжі потрібну кількість разів.
Насамперед, помістіть продукти на середину скляної тарілки і закрийте дверцята.

Натисніть потрібну кількість разів кнопку **швидкого розігрівання і приготування** для страви, яку хочете приготувати.

Результат: Приготування їжі почнеться приблизно через 2 секунди. Коли приготування завершиться

1) Піч подасть чотири звукові сигнали.
2) Звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування, подається 3 рази (з інтервалом в одну хвилину).
3) На дисплеї знову з'явиться відображення поточного часу.

Наприклад: Щоб розігріти одну філіжанку кави, натисніть кнопку **Напитки (Напої)** один раз. Детальніші пояснення дивіться в таблиці на наступній сторінці.

Використовуйте лише безпечний для використання в мікрохвильовій печі посуд.

ПАРАМЕТРИ ШВИДКОГО РОЗІГРІВАННЯ/ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

У поданій таблиці представлено 6 різних програм режиму автоматичного розігрівання/приготування, вагу продуктів, час витримки та відповідні рекомендації.

Продукти/ Кнопка	Розмір порції	Час витримки	Рекомендації
Готові страви (охолоджені)	300-350 г 400-450 г	3 хв.	Викладіть страву в керамічну тарілку і накрийте її плівкою для мікрохвильової печі. Ця програма підходить для страв із трьох компонентів (наприклад, м'яса із соусом, овочів і гарніру у вигляді картоплі, рису або макаронів).
Напої (кава, молоко, чай, вода кімнатної температури)	150 мл (1 горня) 250 мл (1 горня)	1-2 хв.	Налийте напій у керамічне горнятко і розігрівайте, не накриваючи. Ставте філіжанку (150 мл) або горнятко (250 мл) посередині скляної тарілки. Добре перемішайте рідину одразу після розігрівання і після закінчення часу витримки.
Заморожені готові страви (заморожені)	300-350 г 400-450 г	4 хв.	Візьміть готову заморожену страву і покладіть у посуд, придатний до використання у мікрохвильовій печі. Проколіть плівку, в яку загорнута страва. Помістіть заморожену готову страву на середину скляної тарілки. Ця програма підходить для готових заморожених страв із трьох компонентів (наприклад, м'яса із соусом, овочів і гарніру у вигляді картоплі, рису або макаронів).

GW73BR_BWT-03796A-03_UK.indd 16 2011-01-20 4:06:04

Продукти/ Кнопка	Розмір порції	Час витримки	Рекомендації
Заморожені рибні філе для гриля (заморожені)	200 г 400 г	2-3 хв.	Викладіть заморожену рибу з тертим сиром у тарілку з термостійкого скла. Поставте тарілку на решітку. Ця програма підходить для заморожених страв, які складаються з рибних філе, вкритих овочами та соусом.
Заморожений малий кіш / мала піца (заморожені)	150 г (4-6 шт.) 250 г (7-9 шт.)	-	Викладіть рівномірно на решітку заморожений міні-кіш або міні-піцу.
Заморожені макаронні вироби (заморожені)	200 г 400 г	2-3 хв.	Викладіть заморожену лазанью в тарілку з термостійкого скла. Поставте тарілку на решітку. Ця програма підходить для заморожених макаронних виробів, таких як лазанья, канелоні та макаронів.

ВИКОРИСТАННЯ РЕЖИМУ АВТОМАТИЧНОГО ШВИДКОГО РОЗМОРОЖЕННЯ

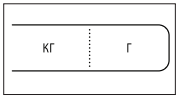
За допомогою цього режиму можна легко розморозити м'ясо, птицю та рибу. Час розмороження та рівень потужності задані автоматично у програмі. Вам достатньо вибрати програму і вагу продуктів.

Використовуйте лише безпечний для використання в мікрохвильовій печі посуд.

Спершу покладіть заморожені продукти в центр скляної тарілки і закрийте дверцята.

1. Виберіть тип продуктів, які ви збираєтесь розморожувати, натиснувши один або кілька разів кнопку **Ускоренная Разморозка (Швидке розмороження)** (⁂). (Детальніші пояснення див. у таблиці на протилежній сторінці).

2. Виберіть вагу продуктів натисненням кнопки **кг** і **г**. Максимальна вага становить 1500 г.



3. Натисніть кнопку **Старт (Пуск)** (⏀).

Результат:

- Почнеться процес розмороження.
- Піч подає звукові сигнали після половини часу розмороження, нагадуючи про те, що необхідно перевернути продукти.
- Щоб завершити розмороження, знову натисніть кнопку **Старт (Пуск)** (⏀).

Налаштувати параметри розмороження можна також вручну. Для цього виберіть функцію «приготування/підігрівання» з рівнем потужності 180 Вт. Більш детальну інформацію дивіться у розділі «Приготування/Підігрівання» на стор. 14.

GW73BR_BWT-03796A-03_UK.indd 17 2011-01-20 4:06:04

ПАРАМЕТРИ АВТОМАТИЧНОГО ШВИДКОГО РОЗМОРОЖЕННЯ

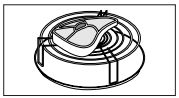
У поданій таблиці представлено різні програми режиму автоматичного швидкого розмороження, вагу продуктів, час витримки та відповідні рекомендації. Перед розмороженням продуктів зніміть з них усі пакувальні матеріали. Покладіть м'ясо, рибу та фрукти або ягоди на керамічну тарілку.

Код/Продукти	Порція	Час витримки	Рекомендації
1. М'ясо	200-1500 г	20-90 хв.	Прикрийте краї алюмінієвою фольгою. Переверніть м'ясо, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить для розмороження яловичини, баранини, свинини, відбивних, стейків і фаршу.
2. Птиця	200-1500 г	20-90 хв.	Обгорніть ніжки та кінчики крил алюмінієвою фольгою. Переверніть м'ясо птиці, коли піч подасть звукові сигнали. Цю програма підходить для розмороження як цілої курки, так і окремих її порцій.
3. Риба	200-1500 г	20-80 хв.	Прикрийте хвіст цілої риби алюмінієвою фольгою. Переверніть рибу, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить для розмороження як цілої риби, так і філейних шматків.
4. Фрукти/ягоди	100-600 г	5-20 хв.	Розкладіть фрукти рівномірно в пласку скляну посудину. Цю програму можна застосовувати для всіх видів фруктів.

Для розмороження в ручному режимі виберіть функцію розмороження вручну з рівнем потужності 180 Вт. Докладніше про розмороження продуктів вручну і час розмороження дивіться на сторінці 29.

ВИБІР ПРИЛАДДЯ

Використовуйте лише приладдя, як є безпечне для використання в мікрохвильовій печі; не використовуйте пластмасових ємностей, паперових чашок, рушників тощо.



Якщо ви хочете вибрати комбінований режим приготування (гриль і мікрохвилі), використовуйте приладдя, які є безпечними для використання як у мікрохвильовій печі, так і в звичайній печі. Металевий посуд чи приладдя можуть завдати шкоди печі.

Більш детальну інформацію про придатні для використання посуд і приладдя дивіться в розділі «Посібник із вибору посуду» на сторінці 22.

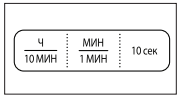
GW73BR_BWT-03796A-03_UK.indd 18 2011-01-20 4:06:04

ПРИГОТУВАННЯ В РЕЖИМІ ГРИЛЯ

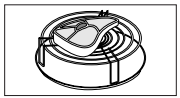
За допомогою гриля можна швидко нагріти і підсмажити продукти без використання мікрохвиль. Для цього в комплект печі входить решітка для гриля.

1. Попередньо нагрійте гриль до необхідної температури, натиснувши кнопку **Гриль**, і встановіть час прогріву за допомогою кнопок **10 мин (10 хв.)**, **1 мин (1 хв.)** і **10 сек (10 с)**, після чого натисніть кнопку **Старт (Пуск)**.

2. Відкрийте дверцята і покладіть продукти на решітку.



3. Покладіть продукти на решітку печі.
   Натисніть кнопку **Гриль**. Встановіть необхідний час приготування за допомогою кнопок **10 мин (10 хв.)**, **1 мин (1 хв.)** та **10 сек (10 с)**. Максимальний час для гриля становить 60 хвилин.



4. Натисніть кнопку **Старт (Пуск)** (⏀).

   Результат: Всередині печі з'явиться світло і тарілка почне крутитися.
   1) Починається приготування їжі, і коли воно закінчується, піч подає чотири звукові сигнали.
   2) Перед цим тричі лунатиме звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування (по одному з інтервалом в одну хвилину)
   3) На дисплеї знову з'явиться відображення поточного часу.

Не турбуйтеся, якщо в процесі приготування нагрівальний елемент вимикається і знову вмикається. Ця система розроблена для того, щоб запобігти перегріванню печі.

Завжди використовуйте рукавиці, щоб доторкнутися до посуду в печі, оскільки він буде дуже гарячим.

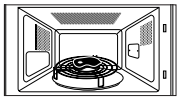
ПОЄДНАННЯ МІКРОХВИЛЬ І ГРИЛЯ

Для того, щоб швидко приготовити їжу і підрум'янити її, можна комбінувати використання мікрохвиль і гриля.

ЗАВЖДИ використовуйте посуд, безпечний як для мікрохвильових печей, так і для звичайної печі. Найкращими для цього є тарілки з кераміки або термостійкого скла.

ЗАВЖДИ використовуйте рукавиці, щоб доторкнутися до посуду в печі, оскільки він буде дуже гарячим.

1. Відкрийте дверцята печі, натиснувши велику кнопку у нижньому правому куті панелі керування. Покладіть продукти на решітку, а решітку на скляну тарілку. Закрийте дверцята.



2. Натисніть кнопку **СВЧ + Гриль (Комбі)**.

   Результат: На дисплеї з'являться такі символи:
   Комбі (режим мікрохвиль і гриля)
   600 Вт (вихідна потужність)

Виберіть відповідний **рівень потужності**, натискаючи кнопку **СВЧ + Гриль (Комбі)**, доки на дисплеї не з'явиться необхідне значення потужності.

Температуру гриля встановити неможливо.

3. Встановіть необхідний час приготування за допомогою кнопок **10 мин (10 хв.)**, **1 мин (1 хв.)** та **10 сек (10 с)**. Максимальний час приготування становить 60 хвилин.

4. Натисніть кнопку **Старт (Пуск)** (⏀).

   Результат: Розпочато приготування в комбінованому режимі. Коли приготування завершиться
   1) Піч подасть чотири звукові сигнали.
   2) Перед цим тричі лунатиме звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування (по одному з інтервалом в одну хвилину)
   3) На дисплеї знову з'явиться відображення поточного часу.

Максимальна потужність печі для комбінованого режиму мікрохвиль та гриля становить 600 Вт.

GW73BR_BWT-03796A-03_UK.indd 19 2011-01-20 4:06:04

ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ У ДЕКІЛЬКА ЕТАПІВ

Мікрохвильову піч можна запрограмувати так, що вона готуватиме їжу щонайбільше у три етапи.

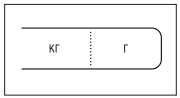
Наприклад: Ви хочете розморозити страву та приготувати її, не переналаштовуючи піч після кожного етапу. Для прикладу, можна розморозити та приготувати 500 г риби у три етапи.

- Розмороження
- Приготування I
- Приготування II

Можна запрограмувати два до три етапи приготування.
Якщо ви програмуєте приготування їжі у три етапи, першим етапом має бути розмороження.
Не натискайте кнопку (⏀), доки не буде запрограмовано останній етап.

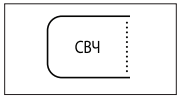
1. Натисніть один або кілька разів кнопку **Ускоренная Разморозка (Швидке розмороження)** (❄❄).

2. Виберіть вагу продуктів, натискаючи кнопки **кг** і **г** потрібну кількість разів (500 г у цьому прикладі).

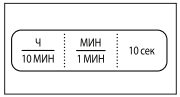


3. Натисніть кнопку **СВЧ (Рівень потужності)**.
Режим мікрохвиль (I):

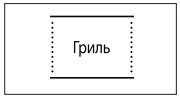
; за потреби виберіть рівень потужності, знову натиснувши кнопку **СВЧ (Рівень потужності)** один або декілька разів (600 хв. у цьому прикладі).



4. Встановіть час приготування за допомогою кнопок **10 мин (10 хв.)**, **1 мин (1 хв.)** та **10 сек (10 с)** (4 хвилини у цьому прикладі).



5. Натисніть кнопку **Гриль**.
Режим гриля (II):



6. Встановіть час приготування за допомогою кнопок **10 мин (10 хв.)**, **1 мин (1 хв.)** та **10 сек (10 с)** (5 хвилини у цьому прикладі).
(Максимальний час для гриля становить 60 хвилин).

7. Натисніть кнопку **Старт (Пуск)** (⏀).

Результат: Три режими [розмороження і приготування (I, II)] вибираються один за одним. Залежно від вибраного режиму розмороження, піч може подати звукові сигнали після половини часу розмороження, нагадуючи про те, що необхідно перевернути продукти. Коли приготування закінчено, піч подає чотири звукових сигнали.

- Звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування, пролунає 3 рази (з інтервалом в одну хвилину).
- На дисплеї знову з'явиться відображення поточного часу.

GW73BR_BWT-03796A-03_UK.indd 20 2011-01-20 4:06:04

ВИМКНЕННЯ ЗВУКОВОГО СИГНАЛУ

Вимкнути відтворення звукових сигналів можна у будь-який момент.

1. Одночасно натисніть кнопки **Стоп (Зупинити/Скасувати)** (▽) та **Старт (Пуск)** (◇).

Результат: Тепер піч не подаватиме звукових сигналів при натисканні кнопок.

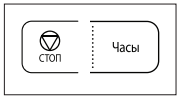
2. Щоб знову увімкнути звукові сигнали, ще раз одночасно натисніть кнопки **Стоп (Зупинити/Скасувати)** (▽) та **Старт (Пуск)** (◇).

Результат: Піч знову працює зі звуковими сигналами.

БЛОКУВАННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ ДЛЯ БЕЗПЕКИ

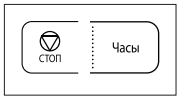
Цю мікрохвильову піч обладнано спеціальною програмою для безпеки дітей, яка дає змогу заблокувати піч, щоб її неможливо було ввімкнути дітям та особам, які не вміють нею користуватися.
Піч можна заблокувати в будь-який час.

1. Одночасно натисніть кнопки **Стоп (Зупинити/Скасувати)** (▽) та **Часы (Годинник)**.



Результат: Піч заблоковано (неможливо вибрати жодну функцію).

2. Щоб розблокувати піч, одночасно натисніть кнопки **Стоп (Зупинити/Скасувати)** (▽) та **Часы (Годинник)**.



Результат: Піч знову нормально працює.

GW73BR_BWT-03796A-03_UK.indd 21 2011-01-20 4:06:05

ПОСІБНИК ІЗ ВИБОРУ ПОСУДУ

Щоб приготувати їжу в мікрохвильовій печі, мікрохвилі мають проникати в їжу, а посуд не має відбивати чи поглинати їх.
Тому, слід уважно вибирати посуд для мікрохвильової печі. Якщо на посуді є маркування «Безпечний для мікрохвильової печі», тоді все гаразд.
У поданій нижче таблиці перелічені різні види кухонних приладь і вказано, чи можна їх використовувати в мікрохвильовій печі і яким чином це робити.

Посуд	Безпечно для мікрохвильової печі	Коментарі
Алюмінієва фольга	✓✗	Можна використовувати в невеликих кількостях для захисту окремих ділянок їжі від підгоряння. Якщо фольга розташована надто близько до стінки печі або використовується надто багато фольги, це може спричинити іскріння.
Тарілка для підрум'янення	✓	Не розігрівайте більше восьми хвилин.
Порцеляна і глиняні вироби	✓	Порцеляну, кераміку, глазуровану кераміку і кісткову порцеляну можна використовувати, якщо на них немає металевого оздоблення.
Одноразова пластикова та картонна тара	✓	Деякі заморожені продукти пакують у такій тарі.
Пакування продуктів швидкого приготування		
• Полістиролові горнята та контейнери	✓	Можна використовувати для розігрівання їжі. Перегрівання може спричинити плавлення полістиролу.
• Паперові пакети чи газети	✗	Може спалахнути.
• Папір вторинної переробки або металеві затискачі	✗	Може спричинити іскріння.
Скляний посуд		
• Універсальний посуд для готування та сервірування	✓	Можна використовувати, якщо не він декорований металевим обідком.
• Тонкий скляний посуд	✓	Можна використовувати для розігрівання їжі та рідин. Тонке скло може розбитися або тріснути у разі різкого нагрівання.
• Скляні банки	✓	Можна використовувати лише без кришки. Підходять лише для розігрівання.
Металевий посуд		
• Тарілки	✗	Може спричинити іскріння або займання.
• Дроти для зв'язування пакетів для замороження	✗	
Папір		
• Тарілки, горнята, серветки і кухонний папір	✓	Для нетривалого приготування і розігрівання. Також для поглинання надлишку вологи.
• Папір вторинної переробки	✗	Може спричинити іскріння.

GW73BR_BWT-03796A-03_UK.indd 22 2011-01-20 4:06:05

Посуд	Безпечно для мікрохвильової печі	Коментарі
Пластик		
• Контейнери	✓	Особливо, якщо це вогнетривкий термопластик. Деякі інші види пластику можуть деформуватися або втратити колір від високої температури. Не використовуйте меламіновий пластик.
• Плівка	✓	Може використовуватися для утримування вологи. Не має торкатися продуктів. Будьте обережні, коли знімаєте плівку після готування, оскільки з-під неї виходить гаряча пара.
• Пакети для замороження	✓✗	Лише, якщо придатні для кип'ятіння або використання в печі. Не мають бути герметично закриті. Якщо необхідно, проколіть виделкою.
Парафінований папір або папір, який не пропускає жир	✓	Може використовуватися для утримання вологи та запобігання розбризкування.

✓ **: рекомендовано**

✓✗ **: використовувати з обережністю**

✗ **: небезпечно**

ПОСІБНИК ІЗ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

МІКРОХВИЛІ

Мікрохвильова енергія фактично проникає в їжу, притягується та абсорбується наявною в їжі водою, жиром і цукром.
Мікрохвилі спричиняють швидке коливання молекул в їжі. Швидке коливання цих молекул створює тертя, що в свою чергу генерує тепло для приготування їжі.

ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

Посуд для мікрохвильової печі
Для забезпечення максимальної ефективності приготування посуд, що використовується для приготування, має пропускати мікрохвилі крізь себе. Мікрохвилі відбиваються металом, таким як нержавіюча сталь, алюміній і мідь, але вони можуть проникати крізь кераміку, скло, порцеляну і пластмасу, а також крізь папір і дерево. Тому в металевих ємностях готувати не можна.

Продукти, які можна готувати в мікрохвильовій печі
У мікрохвильовій печі можна готувати багато видів продуктів, зокрема свіжі та заморожені овочі, фрукти, макаронні вироби, рис, крупи, боби, рибу і м'ясо. Також у ній можна готувати соуси, заварні креми, супи, парені пудинги, консерви та приправи чатні. Загалом приготування за допомогою мікрохвиль ідеально підходить для будь-яких страв, які зазвичай готують на кухонній плиті. Наприклад, можна топити масло або шоколад (див. розділ зі спеціальними порадами).

Використання кришки під час приготування їжі
Дуже важливо накривати їжу під час приготування, оскільки вода, що випаровується, перетворюється в пару і впливає на процес приготування. Їжу можна накривати різними способами: наприклад, керамічною тарілкою, пластмасовою кришкою або пластиковою плівкою, придатною для використання в мікрохвильовій печі.

Час витримки
Після завершення приготування важливо дати їжі постояти, щоб температура по всій масі продукту зрівнялася.

GW73BR_BWT-03796A-03_UK.indd 23 2011-01-20 4:06:05

Посібник із приготування заморожених овочів

Використовуйте відповідну посудину з термостійкого скла з кришкою. Готуйте з накритою кришкою протягом мінімального часу, вказаного в таблиці. Потім продовжуйте готування до отримання бажаного результату.
Перемішайте двічі під час приготування і один раз після його завершення.
Після приготування страви додайте сіль, спеції або масло. На час витримки накрийте кришкою.

Продукти	Порція	Потужність	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Шпинат	150 г	600 Вт	5½-6½	2-3	Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води.
Броколі	300 г	600 Вт	10-11	2-3	Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води.
Горошок	300 г	600 Вт	8-9	2-3	Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води.
Зелена квасоля	300 г	600 Вт	10-11	2-3	Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води.
Суміш овочів (морква/ горошок/ кукурудза)	300 г	600 Вт	9-10	2-3	Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води.
Суміш овочів (у китайському стилі)	300 г	600 Вт	8½-9½	2-3	Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води.

Вказівки щодо приготування рису і макаронних виробів

Рис: Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою - під час приготування об'єм рису збільшується вдвічі. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення приготування рису помішайте його, перш ніж дати постояти, після чого посоліть або додайте спеції і масло. Примітка. Після завершення часу приготування може виявитися, що рис не увібрав усю воду.

Макарони: Використовуйте велику посудину з термостійкого скла. Додайте киплячу воду, пучку солі і ретельно помішайте. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Час від часу помішуйте макарони під час і після приготування. Поки макарони відстоюються, накрийте посудину кришкою, після чого злийте воду.

Продукти	Порція	Потужність	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Білий рис (пропарений)	250 г	750 Вт	17-18	5	Додайте 500 мл холодної води.
Коричневий рис (пропарений)	250 г	750 Вт	22-23	5	Додайте 500 мл холодної води.
Коричневий рис	250 г	750 Вт	22-23	10	Додайте 600 мл холодної води.
Змішаний рис (рис + дикий рис)	250 г	750 Вт	18-19	5	Додайте 500 мл холодної води.
Суміш зернових (рис + злаки)	250 г	750 Вт	19-20	5	Додайте 400 мл холодної води.
Макарони	250 г	750 Вт	11-12	5	Додайте 1000 мл гарячої води.

GW73BR_BWT-03796A-03_UK.indd 24 2011-01-20 4:06:05

Вказівки щодо приготування свіжих овочів

Використовуйте відповідну посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте 30-45 мл холодної води (2-3 ст. л.) на кожні 250 г, якщо не рекомендовано іншу кількість води - див. табличку. Готуйте з накритою кришкою протягом мінімального часу, вказаного в таблиці. Потім продовжуйте готування до отримання бажаного результату. Час від часу помішуйте страву під час і після приготування їжі. Після приготування страви додайте сіль, спеції або масло. Накрийте посудину кришкою і дайте страві постояти 3 хвилини.

Підказка. Нарізайте свіжі овочі на однакові шматочки. Чим менші шматочки, тим швидше вони приготуються.

Усі свіжі овочі слід готувати за максимальної потужності мікрохвильової печі (750 Вт).

Продукти	Порція	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Броколі	250 г 500 г	5-5½ 8½-9	3	Підготуйте суцвіття однакового розміру. Розмістіть кінцями суцвіть досередини.
Брюссельська капуста	250 г	6½-7½	3	Додайте 60-75 мл (5-6 ст.л.) води.
Морква	250 г	5-6	3	Поріжте моркву на однакові шматочки.
Цвітна капуста	250 г 500 г	5½-6 9½-10	3	Підготуйте суцвіття однакового розміру. Розріжте великі суцвіття навпіл. Розмістіть кінцями суцвіть досередини.
Цукіні	250 г	4-4½	3	Поріжте кабачки цукіні на шматки. Додайте 30 мл (2 ст.л.) води або шматочок масла. Готуйте страву, доки кабачки не зм'якнуть.
Баклажани	250 г	4½-5	3	Поріжте баклажани на маленькі шматочки і побризкайте 1 столовою ложкою лимонного соку.
Цибуля-порей	250 г	5-5½	3	Поріжте цибулю на товсті шматки.
Гриби	125 г 250 г	1½-2 3½-4	3	Поріжте гриби або покладіть їх цілими, якщо вони маленькі. Додавати воду не потрібно. Побризкайте лимонним соком. Посоліть і поперчіть. Злийте воду, перш ніж подавати страву на стіл.
Цибуля	250 г	5-6	3	Поріжте цибулю скибками або навпіл. Додайте лише 15 мл (1 ст.л.) води.
Болгарський перець	250 г	4½-5	3	Поріжте перець на маленькі шматки.
Картопля	250 г 500 г	5-6 9-10	3	Зважте почищену картоплю і розріжте її на однакові половинки або четвертинки.
Бруква	250 г	5-5½	3	Поріжте брукву на маленькі кубики.

GW73BR_BWT-03796A-03_UK.indd 25 2011-01-20 4:06:05

ПІДІГРІВАННЯ

Ваша мікрохвильова піч підігріє їжу значно швидше, ніж звичайна піч. Використовуйте рівні потужності і час підігрівання, подані у табличці нижче. Час у табличці вказано для підігрівання рідин кімнатної температури близько +18 - +20 °C або охолоджених страв, які мають температуру +5 - +7 °C.

Розміщення і використання кришки

Намагайтесь не підігрівати страви великого розміру, наприклад великий шматок м'яса, адже вони, зазвичай, висушуються ззовні, перш ніж страва підігріється всередині. Більш доцільно підігрівати страви меншими порціями.

Рівні потужності і помішування

Деяку їжу можна підігрівати із використанням потужності 750 Вт, а іншу - із використанням рівнів потужності 600 Вт, 450 Вт чи навіть 300 Вт.
Див. табличку для довідки. Загалом, якщо продукти мають делікатну структуру, великий об'єм або підігріваються дуже швидко (пироги з начинкою тощо), краще розігрівати їх з використанням нижчого рівня потужності.
Для оптимального результату під час підігрівання ретельно помішуйте або перевертайте страву. Якщо можливо, помішайте страву ще раз перед тим, як подавати її на стіл.
Будьте особливо уважні, коли підігріваєте рідини або продукти дитячого харчування. Щоб запобігти раптовому кипінню рідин і ризику ошпарення, помішайте страву перед, під час і після підігрівання. Залиште страву на деякий час у мікрохвильовій печі. Радимо класти у рідини пластмасову ложку або скляну паличку. Не перегрівайте їжу: це може її зіпсувати.
Краще встановити менший час підігрівання і додати його в разі потреби.

Час підігрівання і витримки

Підігріваючи страву вперше, радимо занотувати час, який для цього знадобився, для довідки у майбутньому.
Зажди перевіряйте, чи страва повністю прогрілася.
Залиште страву на деякий час після підігрівання, щоб температура вирівнялась по всьому об'єму.
Рекомендований час витримки після підігрівання - 2-4 хвилини, якщо у табличці не зазначено інше.
Будьте особливо уважні, коли підігріваєте рідини або продукти дитячого харчування. Див. також розділ про заходи безпеки.

ПІДІГРІВАННЯ РІДИН

Завжди залишайте страву постояти принаймні 20 секунд після вимкнення печі, щоб температура вирівнялась по всьому її об'єму. Помішуйте страву під час підігрівання, якщо необхідно, і ЗАВЖДИ помішуйте після підігрівання. Щоб запобігти раптовому кипінню рідини і ризику ошпарення, кладіть ложку або скляну паличку у напої і помішуйте перед, під час і після підігрівання.

ПІДІГРІВАННЯ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ

ДИТЯЧЕ ХАРЧУВАННЯ Вилийте у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Після підігрівання ретельно помішайте! Перш ніж подавати, дайте постояти 2-3 хвилини. Ще раз помішайте і перевірте температуру. Рекомендована температура подавання: між 30-40 °C.
ДИТЯЧЕ МОЛОКО Налийте молоко у стерилізовану скляну пляшечку. Підігрівайте, не накриваючи. Ніколи не підігрівайте пляшечку для дитячого харчування, закриту соскою, оскільки пляшечка може вибухнути від перегрівання. Добре потрясіть пляшечку перед тим, як залишити її постояти, і перед годуванням! Завжди уважно перевіряйте температуру дитячого молока чи їжі, перш ніж давати дитині. Рекомендована температура подавання: прибл. 37 °C.

ПРИМІТКА.

Для запобігання опікам слід уважно перевіряти дитяче харчування.
Для довідки використовуйте рівні потужності і час підігрівання, подані у табличці нижче.

GW73BR_BWT-03796A-03_UK.indd 26 2011-01-20 4:06:05

Підігрівання рідин і їжі

Для довідки використовуйте рівні потужності і час підігрівання, подані у табличці нижче.

Продукти	Порція	Потужність	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Напої (кава, молоко, чай, вода тощо, кімнатної температури)	150 мл (1 горня) 250 мл (1 горня) 500 мл (2 горня)	750 Вт	1½-2 2-2½ 4-4½	1-2	Налийте напій у керамічне горнятко і розігрівайте, не накриваючи. Ставте філіжанку (150 мл) або горнятко (250 мл) посередині скляної тарілки. Добре перемішайте рідину одразу після розігрівання і після закінчення часу витримки.
Суп (охолоджений)	250 г 450 г	750 Вт	3-3½ 4-4½	2-3	Вилийте у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Після підігрівання ретельно помішайте. Ще раз помішайте перед тим, як подавати.
Рагу (охолоджене)	350 г	600 Вт	5-6	2-3	Висипте рагу у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Час від часу помішуйте під час підігрівання і ще раз перед тим, як подавати на стіл.
Макарони з соусом (охолоджені)	350 г	600 Вт	4-5	3	Висипте макарони (наприклад, спагеті чи яєчні макарони) у пласку керамічну посудину. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Помішайте, перш ніж подавати на стіл.

GW73BR_BWT-03796A-03_UK.indd 27 2011-01-20 4:06:05

Продукти	Порція	Потужність	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Макарони з начинкою та соусом (охолоджені)	350 г	600 Вт	4½-5½	3	Висипте макарони з начинкою (наприклад, равіолі, тортелліні) у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Час від часу помішуйте під час підігрівання і ще раз перед тим, як подавати на стіл.
Страва на тарілці (охолоджена)	300 г 400 г	600 Вт	5-6 6-7	3	Покладіть страву з 2-3 охолоджених компонентів на керамічну тарілку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі.
Заморожені готові страви	300 г 400 г	600 Вт	11½-12½ 13-14	4	Покладіть заморожену їжу (-18 °C) на тарілку, дозволену для використання у мікрохвильовій печі, і поставте її посередині скляної тарілки. Проколіть плівку, якщо їжа запакована герметично; в іншому разі накрийте її плівкою для мікрохвильових печей. Дайте постояти 4 хвилини після розмороження.

GW73BR_BWT-03796A-03_UK.indd 28 2011-01-20 4:06:05

Підігрівання дитячого харчування і молока

Для довідки використовуйте рівні потужності і час підігрівання, подані у табличці нижче.

Продукти	Порція	Потужність	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Дитяче харчування (овочі + м'ясо)	190 г	600 Вт	30 с	2-3	Вилийте у глибоку керамічну посудину. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення приготування страви помішайте її. Дайте постояти 2-3 хвилини. Перш ніж подавати, добре помішайте і уважно перевірте температуру.
Дитяча каша (злаки + молоко + фрукти)	190 г	600 Вт	20 с	2-3	Вилийте у глибоку керамічну посудину. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення приготування страви помішайте її. Дайте постояти 2-3 хвилини. Перш ніж подавати, добре помішайте і уважно перевірте температуру.
Дитяче молоко	100 мл 200 мл	300 Вт	30-40 с 1 хв.-1 хв. 10 с	2-3	Ретельно помішайте або потрусіть і вилийте у стерилізовану скляну пляшечку. Поставте пляшечку посередині скляної тарілки. Під час приготування страви не накривайте посудину кришкою. Ретельно потрусіть і дайте постояти принаймні 3 хвилини. Перш ніж подавати, добре потрусіть пляшечку і уважно перевірте температуру.

РОЗМОРОЖУВАННЯ

Мікрохвильові печі чудово підходять для розморожування заморожених продуктів. У них продукти можна розморозити за короткий проміжок часу. Це може стати в пригоді, коли до вас несподівано прийшли гості.

Перш ніж готувати, заморожену птицю слід ретельно розморозити. Зніміть металеві фіксатори з пакування і вийміть птицю, щоб злити талу воду.

Покладіть заморожений продукт на тарілку, не накриваючи його кришкою. Переверніть продукт після завершення половини часу розморожування, злийте воду і вийміть наявні нутрощі, як тільки буде можливість.

Час від часу перевіряйте продукт, щоб упевнитися, що він не теплий.

Якщо менші і тонші частинки замороженого продукту починають нагріватись, їх можна захистити, обгорнувши маленькими смужками алюмінієвої фольги.

Якщо птиця почне нагріватись ззовні, зупиніть розморожування і дайте постояти 20 хвилин, перш ніж продовжити.

Для завершення процесу розморожування дайте рибі, м'ясу і птиці постояти. Час витримки для повного розморожування відрізняється залежно від ваги продукту. Див. таблицю нижче.

Підказка. Пласкі продукти розморожуються краще, ніж товсті, а для розморожування меншої ваги продуктів потрібно менше часу, ніж для розморожування продуктів великої ваги. Пам'ятайте про цю підказку, коли заморожуєте чи розморожуєте продукти.

Для розморожування заморожених продуктів, які мають температуру від -18 до -20 °C, використовуйте дані з поданої нижче таблиці.

GW73BR_BWT-03796A-03_UK.indd 29 2011-01-20 4:06:06

Усі заморожені продукти слід розморожувати із використанням рівня потужності, передбаченого для розморожування (180 Вт).

Продукти	Порція	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
М'ясо				
Фарш з яловичини	500 г	10-12	5-20	Покладіть м'ясо на пласку керамічну тарілку. Обгорніть тонші краї алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розморожування!
Стейки зі свинини	250 г	7-8		
Птиця				
Шматки курки	500 г (2 шт.)	12-14	15-40	Спершу покладіть шматки курки шкірою донизу або цілу курку грудинкою донизу на пласку керамічну тарілку. Обгорніть тонші частини, як от крила і кінцівки, алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розморожування!
Ціла курка	1000 г	25-28		
Риба				
Філе риби	250 г (2 шт.)	6-7	5-20	Покладіть заморожену рибу посередині плаского керамічної тарілки. Кладіть грубші частини поверх тонших. Обгорніть вузькі краї алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розморожування!
	400 г (4 шт.)	11-13		
Фрукти				
Ягоди	250 г	6-7	5-10	Розкладіть фрукти на пласкій круглій скляній посудині (великого діаметру).
Хліб				
Булочки (по 50 г)	2 шт.	1½-2	5-10	Розкладіть булочки по колу, а хліб покладіть горизонтально на кухонний папір посередині скляної тарілки. Переверніть після завершення половини часу розморожування!
	4 шт.	3-4		
Тости/канапки	250 г	4-5		
Німецький хліб (біла + житня мука)	500 г	8-10		

ГРИЛЬ

Елементи нагрівання гриля розташовані під стелею внутрішньої камери печі. Вони працюють тільки тоді, коли дверцята закриті і скляна тарілка обертається. Обертання скляної тарілки забезпечує більш рівномірне підсмажування їжі. Якщо попередньо нагріти гриль впродовж 2-3 хвилин, їжа підсмажиться швидше.

Кухонне приладдя для гриля

Має бути з термостійкого матеріалу і може включати метал. Не використовуйте пластмасовий посуд, оскільки він може плавитися.

Їжа, яку можна готувати у режимі гриля

Відбивні, сосиски, стейки, гамбургери, шматки бекону і окосту, тонкі частини риби, канапки і всі види закусок на тостах.

Важлива примітка.

Коли використовується лише режим гриля, упевніться, щоб елемент нагрівання гриля знаходився під стелею у горизонтальному положенні, а не на задній стінці у вертикальному положенні. Пам'ятайте, що їжу слід класти на високу підставку, якщо не рекомендовано інше.

GW73BR_BWT-03796A-03_UK.indd 30 2011-01-20 4:06:06

МІКРОХВИЛІ + ГРИЛЬ

У цьому режимі приготування поєднується променисте тепло, яке забезпечує гриль, зі швидкістю приготування, яку забезпечують мікрохвилі. Він працює тільки тоді, коли дверцята закриті і скляна тарілка обертається. Завдяки обертанню тарілки їжа підсмажується рівномірно.
Ця модель дозволяє використовувати три комбіновані режими.
600 Вт + гриль, 450 Вт + гриль і 300 Вт + гриль.

Кухонне приладдя для готування у режим «мікрохвилі + гриль»
Використовуйте приладдя, яке здатне пропускати мікрохвилі. Кухонне приладдя має бути термостійким. У комбінованому режимі не можна використовувати металевий посуд. Не використовуйте пластмасовий посуд, оскільки він може плавитися.

Їжа, яку можна готувати у режимі «мікрохвилі + гриль»
Їжа, яку можна готувати у комбінованому режимі, включає усі види готових продуктів, які слід підігріти і підсмажити (наприклад, запечені макаронні вироби), а також цей режим можна використовувати, щоб підрум'янити верхню частину таких продуктів, для приготування яких потрібно мало часу. Крім того, цей режим можна використовувати для приготування товстих порцій, на яких має утворитись золотиста хрустка скоринка (наприклад, шматки курки, які слід перегорнути після завершення половини часу приготування). Детальніше див. табличку приготування з використанням гриля.

Важлива примітка.
Коли використовується комбінований режим (мікрохвилі + гриль), упевніться, щоб елемент нагрівання гриля знаходився під стелею у горизонтальному положенні, а не на задній стінці у вертикальному положенні. Продукт слід класти на високу підставку, якщо не рекомендовано інше. Інакше, його слід класти просто на скляну тарілку, яка обертається. Див. вказівки у поданій нижче табличці.
Якщо продукт потрібно підрум'янити з обох боків, його слід перевернути.

Вказівки з використання гриля

Перш ніж готувати продукти на грилі, прогрійте його попередньо впродовж 2-3 хвилин.
Для довідки використовуйте рівні потужності і час приготування на грилі, подані у табличці нижче.

Свіжі продукти	Порція	Режим приготування	Час приготування для[1] сторони (хв.)	Час приготування для[2] сторони (хв.)	Вказівки
Скибки хліба для тостів	4 шт. (4 x 25 г)	Лише гриль	4-6	3-4	Покладіть 2 шматки тосту поруч на підставку.
Булочки (уже спечені)	2-4 шт.	Лише гриль	2-3	1-2	Покладіть булочки спершу нижньою стороною вгору по колу просто на скляну тарілку.
Помідори-гриль	250 г (2 шт.)	300 Вт + Гриль	4½-5½	-	Розріжте помідори навпіл. Посоліть, поперчіть і посипте тертим сиром. Розкладіть по колу на пласку посудину з термостійкого скла. Поставте тарілку на підставку.
Тости по-гавайськи	2 шт. (300 г)	300 Вт + Гриль	5-7	-	Спершу підсмажте шматки хліба. Накладіть зверху начинку (шинку, скибки ананасу, сир) і розкладіть тости рядочком на підставці. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування.

GW73BR_BWT-03796A-03_UK.indd 31 2011-01-20 4:06:06

Свіжі продукти	Порція	Режим приготування	Час приготування для[1] сторони (хв.)	Час приготування для[2] сторони (хв.)	Вказівки
Курячі крильця (охолоджені)	400-500 г (6 шт.)	300 Вт + Гриль	11-13	9-11	Підготуйте охолоджені шматки курки, наприклад крильця або ніжки, змастивши їх маслом і посипавши спеціями. Розкладіть їх по колу на підставці, кістками досередини. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування на грилі.
Ціла курка	1200 г	450 Вт + Гриль	20-25	15-20	Змастіть тушку курчати олією та спеціями і покладіть на посудину з термостійкого скла грудинкою донизу. Поставте посудину на скляну тарілку. Переверніть після завершення половини часу приготування. Дайте постояти 5 хвилин після приготування.
Смажена картопля	500 г	450 Вт + Гриль	8-10	-	Розріжте картоплини навпіл і розкладіть половинки по колу на підставку, зрізаною стороною до гриля. Побризкайте на зрізи оливковою олією та посипте спеціями. Дайте постояти 3 хвилини після приготування.
Заморожені макаронні вироби	400 г	600 Вт + Гриль	13-15	3-4	Викладіть заморожені (-18 °C) макаронні вироби (лазанья або тортеліні) у відповідного розміру посудину з термостійкого скла і поставте її на підставку.
Заморожені рибні філе для гриля	400 г	450 Вт + Гриль	20-22	3-4	Викладіть заморожені (-18 °C) рибні філе у відповідного розміру тарілку з термостійкого скла і поставте її на підставку.
Заморожені міні-піци	250 г (8 шт.)	300 Вт + Гриль	10-12	-	Розкладіть заморожену піцу (-18 °C) чи малий кіш по колу на решітку.
Заморожений струдель	200-250 г (1-2 шт.)	300 Вт + Гриль	3-5	-	Покладіть заморожені шматки пирога (-18 °C) поруч на підставку. Дайте постояти після розморожування 5 хвилин.

GW73BR_BWT-03796A-03_UK.indd 32 2011-01-20 4:06:06

РОЗТОПЛЕННЯ МАСЛА
Покладіть 50 г масла у маленьку, глибоку скляну тарілочку. Накрийте пластмасовою кришкою. Нагрівайте упродовж 30-40 секунд, використовуючи рівень потужності 750 Вт, доки масло не розтопиться.

РОЗТОПЛЕННЯ ШОКОЛАДУ
Покладіть 100 г шоколаду у маленьку, глибоку скляну тарілочку. Нагрівайте упродовж 3-5 секунд, використовуючи рівень потужності 450 Вт, доки шоколад не розтопиться. Під час топлення помішайте один чи два рази. Виймаючи посудину з печі, використовуйте спеціальні рукавиці.

РОЗТОПЛЕННЯ КРИСТАЛІЗОВАНОГО МЕДУ
Покладіть 20 г кристалізованого меду у маленьку, глибоку скляну тарілочку. Нагрівайте упродовж 20-30 секунд, використовуючи рівень потужності 300 Вт, доки мед не розтопиться.

РОЗТОПЛЕННЯ ЖЕЛАТИНУ
Покладіть пластинки сухого желатину (10 г) на 5 хвилин у холодну воду. Покладіть желатин у маленьку посудину з термостійкого скла, попередньо зливши воду. Підігрівайте впродовж 1 хвилини із використанням рівня підігрівання 300 Вт. Помішайте після того, як желатин розтопиться.

ПРИГОТУВАННЯ ГЛАЗУРІ (ДЛЯ ПИРОГІВ І ПЕЧИВА)
Змішайте глазур швидкого приготування (близько 14 г) з 40 г цукру і 250 мл холодної води. Готуйте глазур, не накриваючи кришкою, у посудині з термостійкого скла упродовж 3½-4½ хвилин із використанням рівня потужності 750 Вт, поки вона не стане прозорою. Під час готування двічі помішайте.

ГОТУВАННЯ ПОВИДЛА
Покладіть 600 г фруктів (наприклад різних ягід) у посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте 300 г цукру для приготування консервацій і добре помішайте. Готуйте страву, накривши кришкою, упродовж 10-12 хвилин із використанням рівня потужності 750 Вт. Помішуйте кілька разів під час готування страви. Викладіть у невеликі банки для варення з кришками, що закручуються. Поставте банки кришками донизу на 5 хвилин.

ГОТУВАННЯ ПУДИНГУ
Змішайте концентрат пудингу з цукром і молоком (500 мл), дотримуючись інструкцій виробника, і ретельно перемішайте. Використовуйте відповідну посудину з термостійкого скла з кришкою. Готуйте, накривши кришкою, впродовж 6½-7½ хвилин із використанням рівня потужності 750 Вт. Помішайте кілька разів під час готування страви.

ПІДСМАЖУВАННЯ ШМАТКІВ МИГДАЛЮ
Рівномірно викладіть 30 г подрібненого мигдалю на керамічну тарілку середнього розміру. Підсмажуйте протягом 3½-4½ хвилин на потужності 600 Вт, кілька разів перемішуючи. Дайте страві постояти 2-3 хвилини в печі. Виймаючи посудину з печі, використовуйте спеціальні рукавиці.

ЧИЩЕННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ
Для запобігання накопичуванню жиру і часточок їжі слід регулярно мити такі деталі мікрохвильової печі:

- внутрішні і зовнішні поверхні
- дверцята і ущільнювачі дверцят
- скляна тарілка і роликова опора

ЗАВЖДИ перевіряйте, чи ущільнювачі дверцят чисті і дверцята закриваються належним чином.

Недотримання цих вимог може призвести до пошкодження поверхні, що може негативно вплинути на пристрій і призвести до небезпечної ситуації.

1. Чистьте зовнішні поверхні м'якою ганчіркою і теплим мильним розчином. Сполосніть і висушіть.
2. Усуньте бризки і плями на внутрішніх поверхнях чи на підставці ганчіркою, змоченою у мильному розчині. Сполосніть і висушіть.
3. Щоб вимочити засохлі часточки їжі і усунути запах, поставте горнятко з розведеним лимонним соком на скляну тарілку і нагрівайте впродовж 10 хвилин за максимального рівня потужності.
4. Мийте тарілку, яку можна мити у посудомийній машині, як тільки виникає така потреба.

НЕ допускайте потрапляння води у вентиляційні отвори. НІКОЛИ не використовуйте абразивні засоби чи хімічні розчини. Будьте особливо обережні, коли чистите ущільнювачі дверцят, щоб часточки їжі:

- не накопичувались на них
- не заважали належному закриванню дверцят

Чистьте внутрішню камеру мікрохвильової печі після кожного використання за допомогою м'якого розчину миючого засобу, але перш ніж чистити, дайте печі охолонути, щоб уникнути травмування.

GW73BR_BWT-03796A-03_UK.indd 33 2011-01-20 4:06:06

ЗБЕРІГАННЯ ТА РЕМОНТ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

Для зберігання і обслуговування мікрохвильової печі слід взяти до уваги такі прості заходи безпеки.

Піч не слід використовувати, якщо ущільнювачі чи самі дверцята пошкоджено:

- зламана завіса
- зношені ущільнювачі
- деформовано або зігнувся кожух

Ремонт має виконувати лише кваліфікований спеціаліст з обслуговування мікрохвильових печей.

НІКОЛИ не знімайте зовнішній кожух з мікрохвильової печі. Якщо піч не працює належним чином або потребує обслуговування або ж ви не впевнені щодо її стану:

- від'єднайте її від розетки;
- зверніться до найближчого центру післяпродажного обслуговування.

Якщо потрібно відкласти піч на тимчасове зберігання, виберіть сухе місце без пилу.

Причина: пил і волога можуть негативно вплинути на деталі печі.

Ця мікрохвильова піч не призначена для комерційного користування.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Компанія SAMSUNG постійно докладає зусиль для вдосконалення своїх виробів. Характеристики дизайну і дані вказівки для користувача може бути змінено без попередження.

Модель	**GW73BR**
Джерело живлення	230 В / 50 Гц
Споживання енергії Мікрохвилі Гриль Комбінований режим	 1100 Вт 950 Вт 2050 Вт
Вихідна потужність	100 Вт/750 Вт (IEC-705)
Робоча частота	2450 МГц
Магнетрон	OM75S(31)
Спосіб охолодження	Електричний вентилятор
Розміри (Ш x В x Г) Габаритні Внутрішня камера	 489 x 275 x 338 мм 330 x 199 x 309 мм
Об'єм	20 літри
Вага Нетто	 близько 11,5 кг

Призначено для використання в нормальних умовах
Термін слуби: 7 років

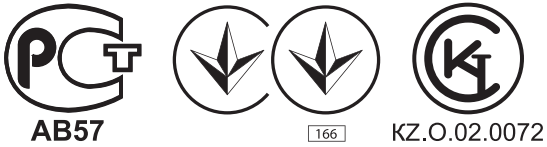
GW73BR_BWT-03796A-03_UK.indd 34 2011-01-20 4:06:06

ПРИМІТКА

ПРИМІТКА

GW73BR_BWT-03796A-03_UK.indd 35 2011-01-20 4:06:06

SAMSUNG



Зроблено в Малайзії.
Адреса фабрики:

Samsung Electronics (M) Sdn. Bhd.
Lot 2, Lebuh 2, North Klang Straits, Area 21,
Industrial Park, 42000 Port Klang Malaysia

МАЄТЕ ЗАПИТАННЯ ЧИ КОМЕНТАРІ?

КРАЇНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-САЙТ
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com
GEORGIA	8-800-555-555	
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	088-55-55-555	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500	
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.ua www.samsung.com/ua_ru
BELARUS	810-800-500-55-500	-
MOLDOVA	00-800-500-55-500	-

Код №: DE68-03796A-04

GW73BR

Микротолқынды пеш

Пайдаланушы нұсқаулығы және тағам пісіруге қатысты нұсқаулар

мүмкіндіктерді елестет

Samsung компаниясының бұл өнімін сатып алғаныңызға рахмет.
Өніміңізді мына сайтқа тіркеңіз:

www.samsung.com/register

Planet First 100% Recycled Paper

Бұл нұсқаулық кітапша 100% қайта өңдеуден өткізуге болатын қағазға басылған.

SAMSUNG

GW73BR_BWT-03796A-02_KZ.indd 1 2011-01-20 4:04:12

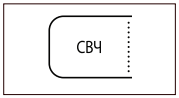
МАЗМҰНЫ

Қысқаша нұсқаулық 2
Керек-жарақтары 3
Пеш 4
Басқару панелі 4
Осы пайдаланушы нұсқаулығын қолдану 5
Қауіпсіздік туралы ақпарат 5
Микротолқынды пешті орнату 12
Уақытты орнату 12
Микротолқынды пеш қалай жұмыс жасайды 13
Пештің дұрыс жұмыс жасап тұрғанын тексеру 13
Қуатты үнемдеу режимін орнату 13
Ақаулық туындаса немесе күмән пайда болса не істеу керек 14
Пісіру/Қыздыру 14
Қуат мәндері 15
Пісіруді тоқтату 15
Пісіру уақытын реттеу 15
Жылдам қыздыру/пісіру функциясын қолдану 16
Жылдам қыздыру/пісіру параметрлері 16
Автоматты түрде жылдам жібіту функциясын қолдану 17
Автоматты түрде жылдам жібіту функциясы 18
Керек-жарақтарды таңдау 18
Гриль жасау 19
Микротолқын және гриль функциясын бірге қолдану 19
Көп циклді пісіру 20
Сигнал құралын өшіру 21
Микротолқынды пештің қауіпсіздік құралы 21
Ыдыстың жарамдылығын анықтау 22
Тағам пісіруге катысты ақыл-кеңес 23
Микротолқынды пешті тазалау 34
Микротолқынды пешті сақтау және жөндеу 34
Техникалық параметрлері 35

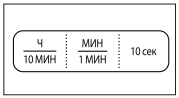
ҚЫСҚАША НҰСҚАУЛЫҚ

Тағам пісіргіңіз келсе мына әрекеттерді орындаңыз.

1. Тағамды пештің ішіне салыңыз.
Қуат мәнін **Power Level (Қуат мәні)** түймешігін бір немесе бірнеше рет басып таңдаңыз.



2. Пісіру уақытын **10 min (10 мин), 1 min (1 мин)** немесе **10 s (10 сек)** түймешігін басып таңдаңыз.



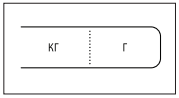
3. Start (Бастау) (⏀) түймешігін басыңыз.

Нәтижесі: Тағам піседі бастайды.
Тағам пісіп болғаннан кейін пеш төрт рет сигнал береді.

Тағам жібіткіңіз келсе мына әрекеттерді орындаңыз.

1. Мұздатылған тағамды пештің ішіне салыңыз.
Rapid (Жылдам) (⁂) түймешігін, жібітілетін тағамның түріне қарай бір немесе бірнеше рет басыңыз.

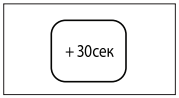
2. Салмақты **kg** және **g** түймешіктерін қажетінше басып таңдаңыз.



3. Start (Бастау) (⏀) түймешігін басыңыз.

Қосымша минутты таңдағыңыз келсе.

Тағамды пеш ішінде қалдырыңыз.
Қосымша 30 секунд қосқыңыз келген сайын **+30s (+30 сек)** түймешігін бір немесе бірнеше рет басыңыз.

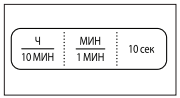


GW73BR_BWT-03796A-02_KZ.indd 2 2011-01-20 4:04:13

Гриль жасағыңыз келсе мына әрекеттерді орындаңыз.

1. Гриль құрылғысын **Grill (Гриль)** (⏦) (**10 min (10 мин)**, **1 min (1 мин)** және **10 s (10 сек)**) және **Start (Бастау)** (⏀) түймешігін басу арқылы қажетті температураға дейін қыздырыңыз.

2. Тағамды пештің ішіндегі тордың үстіне қойыңыз. **Grill (Гриль)** (⏦) түймешігін басыңыз. Пісіру уақытын **10 min (10 мин), 1 min (1 мин)** және **10 s (10 сек)** түймешігін басып таңдаңыз.

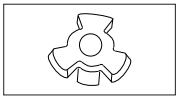


3. **Start (Бастау)** (⏀) түймешігін басыңыз.

КЕРЕК-ЖАРАҚТАРЫ

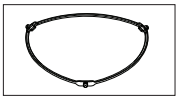
Құрылғының қандай үлгісін таңдап алғаныңызға қарай, онымен бірге әр түрлі жолмен қолдануға болатын бірнеше керек-жарақ жеткізіледі.

1. **Жалғастырғыш**, пештің табанындағы мотордың білікшесіне орнатылып жеткізіледі.



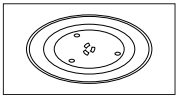
Мақсаты : Жалғастырғыш бұрылмалы табақты айналдырады.

2. **Айналмалы шығырық**, пеш табанының ортасына қойылады.



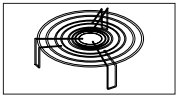
Мақсаты : Айналмалы шығырық бұрылмалы табақты ұстап тұрады.

3. **Бұрылмалы табақ**, айналмалы шығырықтың ортасындағы тетік арқылы жалғастырғышқа қойылады.



Мақсаты : Бұрылмалы табақ тамақ пісіретін негізгі орын болып табылады: оны тазалау үшін оңай алуға болады.

4. **Металл тор,** бұрылмалы табақтың үстіне қойылады.

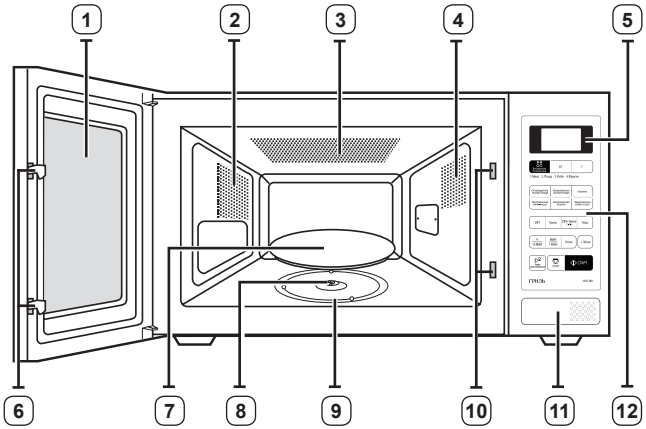


Мақсаты : Металл торды гриль және аралас режим арқылы пісіру үшін қолдануға болады.

Микротолқынды пешті айналмалы шығырық пен бұрылмалы табақсыз **ІСКЕ ҚОСПАҢЫЗ**.

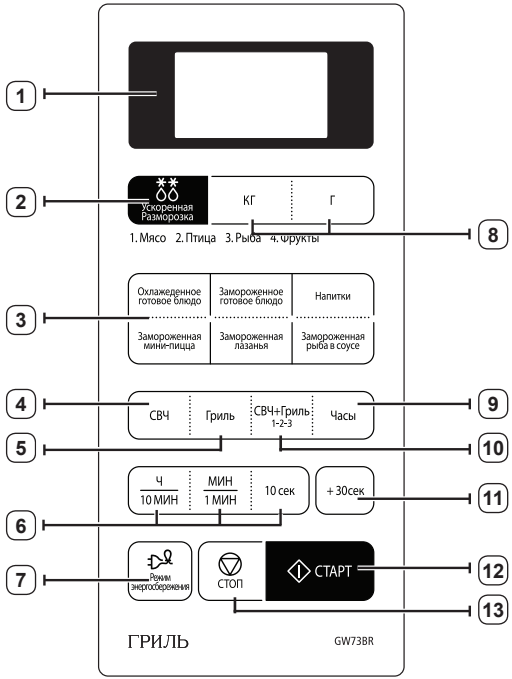
GW73BR_BWT-03796A-02_KZ.indd 3 2011-01-20 4:04:13

ПЕШ



1. ЕСІК
2. ЖЕЛДЕТКІШ САҚЫЛАУЛАР
3. ГРИЛЬ
4. ШАМ
5. БЕЙНЕБЕТ
6. ЕСІК БЕКІТПЕЛЕРІ
7. БҰРЫЛМАЛЫ ТАБАҚ
8. ЖАЛҒАСТЫРҒЫШ
9. АЙНАЛМАЛЫ ШЫҒЫРЫҚ
10. ҚАУІПСІЗДІК БЕКІТПЕСІ САҚЫЛАУЛАРЫ
11. ЕСІКТІ АШУ ТҮЙМЕШІГІ
12. БАСҚАРУ ПАНЕЛІ

БАСҚАРУ ПАНЕЛІ



1. БЕЙНЕБЕТ
2. АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ЖЫЛДАМ ЖІБІТУ ФУНКЦИЯСЫН ТАҢДАУ
3. ЖЫЛДАМ ҚЫЗДЫРУ/ПІСІРУ ФУНКЦИЯСЫН ТАҢДАУ
4. МИКРОТОЛҚЫН РЕЖИМІ ТҮЙМЕШІГІ
5. ГРИЛЬ РЕЖИМІ ТҮЙМЕШІГІ
6. УАҚЫТТЫ ОРНАТУ ТҮЙМЕШІГІ
7. ҚУАТТЫ ҮНЕМДЕУ ТҮЙМЕШІГІ
8. САЛМАҚТЫ ТАҢДАУ
9. САҒАТ ПАРАМЕТРІН ОРНАТУ ТҮЙМЕШІГІ
10. АРАЛАС РЕЖИМ ТҮЙМЕШІГІ
11. +30с ТҮЙМЕШІГІ
12. БАСТАУ ТҮЙМЕШІГІ
13. ТОҚТАТУ/БОЛДЫРМАУ ТҮЙМЕШІГІ

GW73BR_BWT-03796A-02_KZ.indd 4 2011-01-20 4:04:13

ОСЫ ПАЙДАЛАНУШЫ НҰСҚАУЛЫҒЫН ҚОЛДАНУ

Сіз SAMSUNG микротолқынды пешін жаңа ғана сатып алдыңыз. Пайдаланушы нұсқаулығында, микротолқынды пеште тағам пісіруге қатысты маңызды ақпараттар қамтылған, соның ішінде:

- Қауіпсіздік нұсқаулары
- Жарамды ыдыс-аяқ пен керек-жарақтар
- Тағам пісіруге қатысты пайдалы кеңес

Мұқабаның ішкі жағынан, төрт негізгі тағам пісіру функциясын түсіндіретін қысқаша нұсқаулықты көресіз:

- Тағам пісіру
- Тағамды автоматты түрде жібіту
- Тағамнан гриль жасау
- Қосымша пісіру уақытын қосу

Кітапша мұқабасының сыртында пештің суреттері, ең бастысы, түймешіктерді оңай табуға көмектесу үшін басқару панелі көрсетілген.

ҚАУІПСІЗДІК ТУРАЛЫ АҚПАРАТ

- Құрылғыны іске қосардың алдында осы нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз да, келешекте қарап жүру үшін құрылғыдан алыс емес сенімді жерге сақтап қойыңыз.
- Құрылғыны тек осы пайдаланушы нұсқаулығында көрсетілген мақсатта ғана қолданыңыз. Бұл құрылғы кембағал, сезім мүкістігі бар немесе ақыл-есі кем, құрылғыны қолдану тәжірибесі жоқ не қолдана білмейтін адамдар (балаларды қоса алғанда) қолдануға арналмаған. Олар осы құрылғыны өз қауіпсіздігін қамтамасыз ететін адамның нұсқауы немесе қадағалауы бойынша пайдалануға тиіс. Бұл пайдаланушы нұсқаулығында көрсетілген "Ескертулер" мен "Қауіпсіздік нұсқауларында", орын алуы ықтимал жағдайлар мен оқиғалардың барлығы бірдей қамтылмаған. Құрылғыны абайлап, сақтықпен орнатуға, күтім көрсетуге, іске қосуға өзіңіз міндеттісіз.
- Себебі төменде көрсетілген нұсқауларда құрылғының әр түрі қамтылғандықтан, сіздің микротолқынды пешіңіздің техникалық сипаттамасы, осы нұсқаулықта көрсетілген құрылғылардан сәл өзгеше болуы және ескерту белгілерінің барлығы бірдей сізге қатысты болмауы мүмкін. Толғандырып жүрген мәселе немесе сұрағыңыз болса, жақын орналасқан жергілікті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз немесе www.samsung.com веб-сайтынан ақпарат немесе көмек алыңыз.

Қауіпсіздікке қатысты маңызды белгілер және сақтық шаралары.

Осы пайдаланушы нұсқаулығының мәтінінде келесі белгілер қолданылған:

⚠ **ЕСКЕРТУ**	Ауыр жарақат немесе өлімге әкелетін **қатерлі жағдайлар немесе қауіпті әрекеттер**.
⚠ **АБАЙ БОЛЫҢЫЗ**	Кішігірім жарақат немесе мүлікке зиян келтіретін **қатерлі жағдайлар немесе қауіпті әрекеттер**.
⚠ **АБАЙ БОЛЫҢЫЗ**	Микротолқынды пешті іске қосқан кезде, өрт, жарылыс шығу, электр қатеріне ұрыну немесе адамды жарақаттайтын жағдайлар орын алмас үшін төменде берілген негізгі қауіпсіздік шараларын сақтаңыз.

	Әрекет ЕТПЕҢІЗ.
	БҰЗБАҢЫЗ.
	Қол ТИГІЗБЕҢІЗ.
	Нұсқауларды тура орындаңыз.
	Ашаны розеткадан суырыңыз.
	Электр тоғының қатеріне түспес үшін құрылғыны жерге қосыңыз.
	Қызмет көрсету орталығына хабарласып көмек алыңыз.
	Ескерім
	Маңызды

GW73BR_BWT-03796A-02_KZ.indd 5 2011-01-20 4:04:15

ЕСКЕРТУ Құрылғыны орнатуға қатысты қатаң ескерту белгілері

Бұл құрылғыны міндетті түрде өндіруші дайындықтан өткізген, микротолқынды пешке күтім көрсетуге мамандаған техник ғана орнатуға тиіс. “Микротолқынды пешті орнату” тарауын қараңыз.

Қорек сымын дәл сай келетін немесе қуаты жоғары розеткаға жалғаңыз және розетканы тек осы құрылғы үшін қолданыңыз. Ашаны розеткаға мықтап сұғыңыз. Сондай-ақ, ұзартқыш сымды қолдануға болмайды.

- Бұл нұсқауды орындамай, розеткаға ұзартқышты немесе көп-салалы қосқышты пайдаланып басқа құрылғыларды да қоссаңыз, электр қатері орын алып немесе өрт шығуы мүмкін.
- Электрлі трансформаторды қолданбаңыз. Электр қатері орын алуы немесе өрт шығуы мүмкін.

Бұл құрылғыны білікті техник немесе қызмет көрсету орталығы орнатуға тиіс.

- Бұл нұсқау орындалмаған жағдайда, электр қатері орын алуы, өрт, жарылыс шығуы, өнімге нұқсан келуі немесе адам жарақат алуы мүмкін.

Микротолқынды пешті тек ас үй қаптамасының үстіне қойып пайдалану керек, микротолқынды пешті жиһаздың ішіне қойып іске қосуға болмайды.

Бұл құрылғыны қыздырғыштың қасына немесе тұтанғыш заттың қасына қойып іске қоспаңыз. Бұл құрылғыны ылғалды, майлы немесе шаңды жерге қойып немесе күн сәулесі тура түсетін, су ағатын (жаңбыр тамшысы) жерге қоймаңыз.

Бұл құрылғыны газ шығуы мүмкін жерге орнатпаңыз.

- Электр қатері орын алуы немесе өрт шығуы мүмкін.

Бұл құрылғы көлік құралдарына, ұзақ жолсапар көліктеріне немесе сол сияқты көліктерге орнатуға арналмаған.

Бұл құрылғыны жерге дұрыс қосу керек. Құрылғыны газ құбыры, пластик су құбыры немесе телефон желісі арқылы жерге қоспаңыз.

- Электр қатері орын алуы, өрт, жарылыс шығуы немесе құрылғыға зақым келуі мүмкін.
- Құрылғының ашасын жерге дұрыс қосылмаған розеткаға ешқашан жалғамаңыз, оны жергілікті және мемлекеттік стандарттарға сай жерге қосыңыз.

АБАЙ БОЛЫҢЫЗ Орнату бойынша ескерту белгілері

Бұл құрылғыны, оның ашасына қол жететін етіп орнату керек.

- Бұлай істемеген жағдайда, электр тоғы таралып, электр қатері орын алуы немесе өрт шығуы мүмкін.

Құрылғыны оның салмағын көтере алатын тегіс және қатты еденнің үстіне орнатыңыз.

- Бұлай істемеген жағдайда, құрылғы дірілдеуі, одан шуыл шығуы және басқа да ақаулықтар орын алуы мүмкін.

Құрылғыны орнатқан кезде құрылғы мен қабырға арасына тиісті орын қалдырыңыз.

- Бұлай істемеген жағдайда, құрылғы қызып кетіп өрт шығуы мүмкін.

Пештің үстіңгі жағынан қалуға тиіс минимум қашықтықты сақтаңыз.

ЕСКЕРТУ Электр қауіпсіздігін қамтамасыз етуге қатысты қатаң ескерту белгілері

Құрылғының ашасы қосылатын ағытпалар мен контакттарын, шаң немесе су тәрізді басқа заттардан құрғақ шүберекті қолданып мезгіл-мезгіл тазалап отырыңыз.

- Ашаны розеткадан суырып, құрғақ шүберекпен тазалаңыз.
- Бұлай істемеген жағдайда, электр қатері орын алуы немесе өрт шығуы мүмкін.

Ашаны розеткаға қорек сымы еденді бойлай жататын етіп дұрыс бағытта сұғыңыз.

- Егер ашаны розеткаға кері бағытта сұқсаңыз, қорек кабелінің ішіндегі сымдар бүлініп, нәтижесінде электр қатері орын алуы немесе өрт шығуы мүмкін.

Ашаны розеткаға мықтап сұғыңыз. Бүлінген ашаны, бүлінген қорек сымын немесе босап қалған розетканы қолданбаңыз.

- Электр қатері орын алуы немесе өрт шығуы мүмкін.

Қорек сымын тартпаңыз, не қатты майыстырмаңыз.

Қорек сымын иіп немесе шиеленістірмеңіз.

Қорек сымын металл заттарға ілмектеп байламаңыз, ауыр затты қорек сымының үстіне қоймаңыз, қорек сымын заттардың арасына қыстырмаңыз немесе қорек сымын құрылғының артына тықпаңыз.

- Электр қатері орын алуы немесе өрт шығуы мүмкін.

GW73BR_BWT-03796A-02_KZ.indd 6 2011-01-20 4:04:15

Ашаны розеткадан қорек сымынан тартып суырмаңыз.

- Ашаны розеткадан ашаның өзінен ұстап суырыңыз.
- Бұлай істемеген жағдайда, электр қатері орын алуы немесе өрт шығуы мүмкін.

Құрылғы немесе қорек сымы бүлінген жағдайда, жақындағы қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

АБАЙ БОЛЫҢЫЗ Электр қауіпсіздігін қамтамасыз етуге арналған ескерту белгілері

Құрылғы ұзақ уақыт қолданыста болмаса немесе найзағай жарқылдап, күн күркіреген кезде құрылғының ашасын розеткадан суырыңыз.

- Бұлай істемеген жағдайда, электр қатері орын алуы немесе өрт шығуы мүмкін.

ЕСКЕРТУ Құрылғыны іске қосуға қатысты қатаң ескерту белгілері

Газ шығып кеткен кезде (мысалы, пропан, сұйылтылған газ т.с.с.) құрылғы ашасына қол тигізбей, бөлмені дереу желдетіңіз. Құрылғыға немесе оның қорек сымына қол тигізбеңіз.

- Желдеткішті қолданбаңыз.
- Жарқыл шығып, жарылыс немесе өртке ұласуы мүмкін.

Тағам пісіріп тұрғанда немесе пісіріп болғаннан кейін, құрылғының есігі, қыздырғышы немесе кез келген басқа бөлшегі денеге тиіп кетпес үшін абай болыңыз.

- Бұл нұсқау орындалмаса, күйіп қалуыңыз мүмкін.

Құрылғы іске қосылып тұрғанда қызып кетеді. Пештің ішіндегі қыздырғыш элементтерге қол тиіп кетпес үшін абай болу керек.

Қыздырғыш элементтерді жылжытқан кезде, пешпен бірге жеткізілетін қолғапты киіп, қыздырғыш элементтерді жылжытуға арналған құралды пайдаланыңыз және жұмыс жасап болғаннан кейін құрылғы температурасының қажетті деңгейге дейін төмендеген-төмендемегенін тексеріңіз (гриль немесе аралас функцияны қолданғаннан кейін, кем дегенде 10 минут).

Байқаусызда күйіп қалмас үшін, тағамды пештен алар кезде ӘРҚАШАН пешке арналған қолғапты қолданыңыз.

Пештің есігін ашқан кезде, одан кем дегенде шынтақтың ұзындығындай қашықтықта тұрыңыз.
Себебі: Пештен шыққан ыстық бу шарпып кетуі мүмкін.

Микротолқынды пеште сусындарды қыздырған кезде кенет тасып кетуі мүмкін, сондықтан да, сауытты абайлап ұстау керек; Бұндай жағдайдың алдын алу үшін, ӘРҚАШАН пешті сөндіргеннен кейін, қыздырылған тағамды температура теңгерімі орын алғанша кем дегенде 20 секунд пештің ішіне қоя тұрыңыз. Қажет болса, қыздырып жатқанда және қыздырып болғаннан кейін де ӘРҚАШАН араластырыңыз. Бу шалып кетсе, төмендегі әрекеттерді орындап, АЛҒАШҚЫ ЖӘРДЕМ көрсетіңіз:

- Бу шалып кеткен жерді кем дегенде 10 минут суық суға малыңыз.
- Таза, құрғақ бинтпен жабыңыз.
- Ешбір крем, май немесе лосьон жақпаңыз.
- Дәрігерге хабарласыңыз

Қорек сымы бүлініп қалса, қатерлі жағдай орын алмас үшін оны өндіруші немесе өндірушінің уәкілетті агенті немесе білікті адам ауыстыруға тиіс.

Балаларды құрылғымен ойнамас үшін қадағалап отыру керек.

Жұмыртқаны микротолқынды пеште қабығын аршымай, бітеулей пісіруге болмайды, себебі олар микротолқынмен қыздырып болғаннан кейін жарылып кетуі мүмкін.

ЕСКЕРТУ: Баланы тамақтандыратын шөлмектің және балалар тағамы салынған қалбырлардың ішіндегісін берер алдында араластыру немесе шайқау керек және күйіп қалмас үшін температурасын тексеру керек.

ЕСКЕРТУ: Балаларға микротолқынды пешті дұрыс қолданбағанда қатерлі жағдайлардың орын алатындығын түсіндіріп, оларға тиісті нұсқаулар бергеннен кейін ғана микротолқынды пешті ешкімнің қадағалауынсыз пайдалануға рұқсат етіңіз.

ЕСКЕРТУ: Құрылғыны аралас режимде пайдаланған кезде, қызу пайда болатындықтан балалар пешті тек ересектердің қадағалауымен ғана пайдалануға тиіс.

GW73BR_BWT-03796A-02_KZ.indd 7 2011-01-20 4:04:15

Бұл құрылғыны кембағал, сезім не ойлау жүйесіне зақым келген немесе құрылғыны іске қосу тәжірибесі жоқ адамдар, басқа адамның нұсқауы немесе қадағалауынсыз қолдануға тиіс емес.

ЕСКЕРТУ: Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда қол жететін бөлшектері қызып тұруы мүмкін. Жас балалар күйіп қалмас үшін оларды құрылғыдан алыс ұстаңыз.

ЕСКЕРТУ: Электр қатеріне түсіп қалмас үшін, құрылғы шамын ауыстырар кезде оны электр желісінен ағытып алыңыз.

Ашаны дымқыл қолмен ұстамаңыз.

- Электр қатеріне ұшырауыңыз мүмкін.

Іске қосылып тұрған құрылғыны ашасынан тартып электр желісінен ағытуға болмайды.

- Ашаны қайта розеткаға сұққан кезде жарқыл пайда болып, электр қатері немесе өрт шығуы мүмкін.

Орам материалдарының барлығын баланың қолы жетпейтін жерде ұстаңыз, себебі орам материалдары балалар үшін қауіпті.

- Бала қалтаны басына киіп алса, тұншығып қалуы мүмкін.

Бұл құрылғы кембағал, сезім мүкістігі бар немесе ақыл-есі кем, құрылғыны қолдану тәжірибесі жоқ не қолдана білмейтін адамдар (балаларды қоса алғанда) қолдануға арналмаған. Олар осы құрылғыны өз қауіпсіздігін қамтамасыз ететін адамның нұсқауы немесе қадағалауы бойынша пайдалануға тиіс.

- Бұлай істемеген жағдайда, электр қатері орын алуы, адам күйіп немесе жарақаттанып қалуы мүмкін.

Құрылғыны ешқашан тағам пісіруден басқа мақсатта қолданбаңыз.

- Бұл нұсқау орындалмаса, өрт шығуы мүмкін.

Тұмшаланып жабылған сауыттарды (баланың шөлмегі, сүт бөтелкесі т.с.с.) ашыңыз және қабығы немесе қауашағы бар (жұмыртқа, жаңғақ т.с.с.) тағамдарды пісірердің алдында пышақпен тесіңіз.

- Бұл нұсқау орындалмаса, бұндай тағамдар жарылып, күю немесе жарақат алуға алып келеді.

Тағам пісіріп болғаннан кейін, құрылғының ішіне дереу қол тигізуге болмайды, себебі ұзақ уақыт қызып тұрған немесе аз уақыт тағам қыздырылған құрылғының іші ыстық болады.

- Бұл нұсқау орындалмаса, күйіп қалуыңыз мүмкін.

Алюминий фольга, металл заттарды (сауыт, шанышқы т.с.с.) немесе алтын не күміс жалатылған сауыттарды қолданбаңыз.

- Электр жарқылы немесе өрт шығуы мүмкін.

Пластик немесе қағаз сауыттарды ешқашан қыздырмаңыз және оларды пеш функциясы үшін қолданбаңыз.

- Бұл нұсқау орындалмаса, өрт шығуы мүмкін.

Пеште тағам пісіріп жатқанда, тағамның пештің қыздырғыш элементіне тиіп кетпеуін қадағалаңыз.

- Өрт шығуы мүмкін.

Тағамды қатты қыздырмаңыз.

- Өрт шығуы мүмкін.

Тағамдарды журнал немесе газет парақтарына орап қыздырмаңыз.

- Өрт шығуы мүмкін.

Тұтанғыш бүріккіштерді немесе заттарды пештің қасына қоймаңыз.

- Өрт шығу немесе жарылыс орын алу қаупі бар.

Пісіру камерасындағы тағам жанып жатса, пештің есігін ашпаңыз.

- Есікті ашсаңыз, сырттан келген оттегі ағысы өрт шығаруы мүмкін.

Саусақтарыңызды, басқа заттарды немесе білікше не ине тәрізді темір заттарды, ішкі, сыртқы тесіктерге және саңылауларға сұқпаңыз. Бұл аталған саңылау, тесіктердің қайбіріне бөгде зат сұғылса, ашаны розеткадан суырыңыз да, осы құрылғыны сатушыға немесе жақындағы қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

- Бұлай істемеген жағдайда, электр қатері орын алуы немесе жарақаттанып қалуы мүмкін.

Сауыттарды ЕШҚАШАН шегіне дейін толтырмаңыз, сұйық тасып төгілмес үшін аузы түбінен қарағанда кең сауытты таңдаңыз. Мойыны тар шөлмектер де, қатты қызса жарылып кетуі мүмкін.

Баланың шөлмегін ЕШҚАШАН еміздігін алмай қыздырмаңыз, себебі қатты қызған шөлмек жарылып кетуі мүмкін.

Пештің қыздырғыш элементтеріне немесе ішкі қабырғасына ешқашан пеш суығанша ҚОЛ ТИГІЗБЕҢІЗ.

Қорек сымы немесе ашасын суға батырмаңыз, қорек сымын заттың қызып тұрған беттерінен алыс ұстаңыз.

Қорек сымы немесе ашасы бүлінген құрылғыны ешқашан іске қоспаңыз.

GW73BR_BWT-03796A-02_KZ.indd 8 2011-01-20 4:04:15

Бос тұрған микротолқынды пешті ешқашан іске қоспаңыз. Қауіпсіздікті қамтамасыз ету үшін электр қуаты автоматты түрде тоқтатылады. Шамамен 30 минуттай қоя тұрғаннан кейін іске қоса беруіңізге болады. Пештің ішінде әрқашан бір стакан су тұрғаны дұрыс. Пеш байқаусызда қосылып кетсе, су микротолқын қуатын сіңіреді.

ЕСКЕРТУ: Егер есік немесе есік тығыздағыштарына нұқсан келсе, микротолқынды пешті уәкілетті техник маман жөндегенше іске қосуға болмайды.

ЕСКЕРТУ: Сұйық тағамдар мен басқа да тағамды тұмшаланып жабылған сауыттарда қыздыруға болмайды, себебі олар жарылуы мүмкін.

Егер құрылғы судың астында қалса, дереу электр желісінен ағытыңыз да, жақындағы қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

- Бұлай істемеген жағдайда, электр қатері орын алуы немесе өрт шығуы мүмкін.

Егер құрылғыдан тосын шуыл, көңірсіген немесе түтін иісі шықса, ашаны дереу розеткадан суырыңыз да, жақын қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

- Бұлай істемеген жағдайда, электр қатері орын алуы немесе өрт шығуы мүмкін.

Құрылғыны өзіңіз жөндеуге, бөлшектеуге немесе өзгертуге әрекеттенбеңіз.

- Құрылғының корпусына жоғары кернеу кіретіндіктен, электр қатеріне түсу немесе өрт шығу қаупі бар.
- Электромагнитті толқындар әсеріне ұшырауыңыз мүмкін.
- Құрылғыны жөндеу қажет болса, жақын қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

ЕСКЕРТУ: Микротолқын қуатынан қорғайтын қақпақты алуды қажет ететін жөндеу немесе техникалық күтім көрсету жұмыстарын, білікті маманнан басқа адамдар жүзеге асырса, бұл олар үшін қатерлі.

Құрылғыға бөгде зат, мысалы су кіріп кеткен жағдайда, ашаны розеткадан суырыңыз да, жақын қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

- Бұлай істемеген жағдайда, электр қатері орын алуы немесе өрт шығуы мүмкін.

Егер түтін шыққаны байқалса, құрылғыны сөндіріңіз немесе оны электр желісінен ағытыңыз да, жалын шыққаны байқалса оны басу үшін есікті ашпаңыз.

АБАЙ БОЛЫҢЫЗ Іске қосуға қатысты ескерту белгілері

Тек микротолқынды пеште қолдануға болатын ыдыс-аяқтарды ғана қолданыңыз; металл сауыттардың ешқайсысын, жиектері алтын немесе күміспен жалатылған ас ыдыстарын, істік, шанышқыларды т.с.с. ешқашан ҚОЛДАНБАҢЫЗ. Қағаз немесе пластик қалталардың сымтемірден жасалған бауларын алыңыз.
Себебі: Электр жарқылы немесе контуры пайда болып, пешті бүлдіруі мүмкін.

Тағамды пластик немесе қағаз сауыттарға салып қыздырған кезде, пештен көз алмаңыз, бұндай заттар тұтанып кетуі мүмкін.

Аз тағамды қыздыру немесе пісіру үшін аз уақыт қажет.
Аз тағамды қалыпты уақытпен пісірсе, қатты қызып, күйіп кетуі мүмкін.

Құрылғы жұмыс жасап тұрған кезде сырт-сырт еткен дыбыс естілуі мүмкін (әсіресе, пеште тағам жібіту функциясы орындалып тұрса).
Себебі: Бұл электр қуатының шығыс мөлшері өзгерген кезде шығатын қалыпты дыбыс.

Жас балаларға микротолқынды пешті қолдануға, онымен ойнауға ЕШҚАШАН рұқсат бермеу керек. Сонымен қатар, микротолқынды пеш іске қосылып тұрған кезде де, балаларды қараусыз қалдыруға болмайды. Баланың көзін тартатын заттарды, пеште сақтауға немесе оның үстіне қоюға болмайды.

Балаларды құрылғымен ойнамас үшін қадағалап отыру керек.

Қыздырылған сусын немесе тағамдар қатты ыстық болуы мүмкін, абай болыңыз.

- Әсіресе баланы тамақтандырар алдында, тағамның жеткілікті салқындағанын тексеріңіз.

Су немесе басқа сұйықтарды ысытқан кезде абай болыңыз.

- Пісіріп жатқанда немесе пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз.
- Мойыны тар, сырғанақ сауыттарды қолданбаңыз.
- Сауытты қыздырып болғаннан кейін, кем дегенде 30 секунд өткеннен кейін алыңыз.
- Бұлай істемеген жағдайда, ыдыстың ішіндегісі кенет тасып, күйіп қалуыңыз мүмкін.

GW73BR_BWT-03796A-02_KZ.indd 9 2011-01-20 4:04:15

Тағам пісіріп жатқанда немесе пісіріп болғаннан кейін, тағамды немесе пештің ешбір бөлшегін ұстамаңыз.

- Ас үй қолғабын қолданыңыз, себебі қатты ыстық болса қолыңыз күйіп қалуы мүмкін.
- Егер керамика ыдыс немесе көп мақсатта пайдаланылатын кәстрөлді итерсеңіз, ішіндегісі төгіліп, күйіп қалуыңыз мүмкін.

Беті шытынап кетсе, қуат тетігін бұрап құрылғыны сөндіріңіз.

- Бұл нұсқау орындалмаса, электр қатеріне ұрынып қалуыңыз мүмкін.

Пеш есігінің шынысына өткір затпен сызат түсірмеңіз.

- Бұл шыныға сызат түсіруі немесе сындыруы мүмкін.

Құрылғының үстіне шықпаңыз немесе оның үстіне зат (мысалы, кір, пештің қақпағы, жанып тұрған шамшырақ, тұтатылған темекі, ыдыс-аяқ, химиялық заттар, металл заттар т.с.с.) қоймаңыз.

- Киім тәрізді заттар есікке қыстырылып қалуы мүмкін.
- Бұның нәтижесінде электр қатері орын алып, өрт шығуы, құрылғыға нұқсан келуі немесе адам жарақаттануы мүмкін.

Құрылғыны дымқыл қолмен іске қоспаңыз.

- Электр қатеріне ұшырауыңыз мүмкін.

Құрт-құмырысқаларды құртуға арналған бүріккіштерді пешке шашпаңыз.

- Бұндай заттар адам үшін ғана қауіпті емес, электр қатерін тудыруы, өрт шығаруы, құрылғыға нұқсан келтіруі мүмкін.

Құрылғының есігіне немесе ішіне қатты күш немесе қысым түсірмеңіз.

- Құрылғы деформацияланып қалуы немесе адам электр қуатының қатерлі әсеріне ұшырауы мүмкін.
- Құрылғы есігіне асылып тұрсаңыз, құрылғы орнынан құлап, жарақаттанып қалуыңыз мүмкін.
- Есік бұзылып қалса, құрылғыны іске қоспай, қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Құрылғыны раковина немесе шыныдан жасалған осал заттардың үстіне қоймаңыз.

- Раковинаға немесе шыны затқа зақым келуі мүмкін.

Құрылғыны тек есігін жапқаннан кейін ғана іске қосыңыз.

- Егер тағамның қалдықтары тәрізді қоқыс жиналып ластанған құрылғыны іске қоссаңыз, құрылғыға ақау келуі мүмкін.

Құрылғыдан жаңа ғана алынған тағамның орамын жазар кезде абай болыңыз.

- Тағам ыстық болса, оның орамын ашар кезде кенет ыстық бу шығып, күйіп қалуыңыз мүмкін.

Құрылғыны қорек сымынан тартып ағытпаңыз, әрқашан ашасынан мықтап ұстап, розеткадан тура шығарып алыңыз.

- Қорек сымына зақым келсе, қысқа тұйықталу, өрт және/не электр қатері орын алуы мүмкін.

Тағам пісіріп жатқанда немесе пісіруді аяқтай сала, бетіңізді, денеңізді құрылғыға жақындатпаңыз.

- Балалар құрылғыға жақындамас үшін байқап отырыңыз.
- Бұл нұсқау орындалмаса, қызуға күйіп қалуыңыз мүмкін.

Есікті ашқаннан кейін тағам немесе ауыр заттарды есіктің үстіне қоймаңыз.

- Тағам немесе қойылған зат құлап, күйіп немесе жарақат алуыңыз мүмкін.

Тағам пісіріп жатқанда немесе пісіріп болғаннан кейін, пештің есігін, тағамды, ыдысты су төгу арқылы кенет суытуға болмайды.

- Бұлай істегенде құрылғы бүлініп қалуы мүмкін. Бу немесе шашыраған суға күйіп немесе жарақаттанып қалуыңыз мүмкін.

Бұл құрылғылар жеке тұрған таймер немесе қашықтан басқару құралының көмегімен басқарылмайды.

GW73BR_BWT-03796A-02_KZ.indd 10 2011-01-20 4:04:15

ЕСКЕРТУ Тазалауға қатысты қатаң ескерту белгілері

Құрылғыға тура су шашып тазалауға болмайды.
Құрылғыны бензол, сұйылтқыш немесе алкогольмен тазаламаңыз.

- Себебі, құрылғының түсі кетіп, деформацияланып, бүлініп немесе электр қатері орын алуы, өрт шығуы мүмкін.

Тазалау немесе күтім көрсету жұмыстарын жүзеге асырардың алдында, құрылғыны электр желісінен ағытып, есік пен тағам пісірілетін камерадағы тағам қалдықтарын тазалаңыз.

- Бұлай істемеген жағдайда, электр қатері орын алуы немесе өрт шығуы мүмкін.

Түрпілі тазалағыш заттар немесе өткір металл қырғыштарды пеш есігінің шынысын тазалау үшін пайдаланбаңыз, себебі бұндай заттар шыны бетіне сызат түсіріп оның шытынап кетуіне алып келеді.

Микротолқынды пешті қағаз немесе киім кептіру үшін қолданбаңыз.

Өз қауіпсіздігіңізді қамтамасыз ету үшін, жоғары қысымдағы су бүріккіш немесе бумен тазалайтын құралдарды қолданбаңыз.

Тазалаған кезде құрылғының беті бұрыңғысынан да қатты ысып кетуі мүмкін, балаларды алыс ұстау керек. (тазалау үлгісі ғана)

Жиналып қалған қоқысты құрылғыны тазалмай тұрып арылтып, пешті тазалап жатқанда пеш ішінде қалдыра беруге болатын ыдыстарды анықтаңыз. (тазалау үлгісі ғана)

АБАЙ БОЛЫҢЫЗ Тазалауға қатысты ескерту белгілері

Пешті мезгіл-мезгіл тазалап, тағамның қалдықтарын алып отыру керек.

Пешті таза ұстамасаңыз, оның бетінің сапасы кетіп, уақытынан бұрын істен шығып, қатерлі жағдайлар орын алуы мүмкін.

Құрылғыны (сыртын/ішін) тазалау барысында өзіңізге зақым келтіріп алмаңыз.

- Құрылғының өткір қырларына соғылып қалуыңыз мүмкін.

Құрылғыны бумен тазалайтын құралмен тазаламаңыз.

- Тот басуы мүмкін.

МИКРОТОЛҚЫН ҚУАТЫНЫҢ ҚАТЕРІНЕ ҰШЫРАМАС ҮШІН ОРЫНДАЛУҒА ТИІС САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ

Төмендегі сақтық шаралары орындалмаса, микротолқын қуатының қатеріне ұшырауыңыз мүмкін.

(a) Ешқашан есігі ашық тұрған пешті іске қосам деп әрекет жасауға немесе қауіпсіздік тетігін (есіктің бекітпесі) бұзуға немесе қауіпсіздік тетігінің саңылауларына бөгде зат сұғуға болмайды.

(b) Пештің есігі мен алдыңғы жағының арасына ештеңе қыстырмаңыз немесе тығыздағыштарға тағам немесе тазалағыш заттың қалдықтары жиналуына жол бермеңіз. Есік пен есік тығыздағышының беттерін, пеш жұмыс жасап болғаннан кейін дымқыл шүберекпен сүртіп, содан кейін жұмсақ, құрғақ шүберекпен тазалаңыз.

(c) Пеш бұзылып қалса, оны өндіруші тарапынан микротолқынды пешті жөндеу бойынша дайындықтан өткізілген техник жөндемейінше іске қоспаңыз. Пеш есігінің дұрыс жабылуы мен төмендегілерге еш нұқсан келмеудің ерекше маңызы бар:
(1) Есік (майысқан)
(2) Есіктің топсалары (сынық немесе босап қалған)
(3) есіктің тығыздағышы және тығыздағыш беттер

(d) Бұл пешті өндіруші тарапынан микротолқынды пешті жөндеу бойынша дайындықтан тиісті түрде өткізілген техниктен басқа адам жөндеуге тиіс емес.

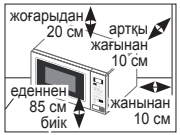
Бұл 2-ші топтағы, B санатына жататын ISM құрылғы. 2-ші топқа радио-жиіліктегі қуатты электромагнитті сәуле ретінде, материалдарды өңдеу үшін арнайы шығаратын ISM құрылғыларының барлығы, сондай-ақ EDM және доғамен дәнекерлейтін құрылғылар да жатады. B санатына тұрмыста қолдануға арналған немесе төмен кернеулі желіге тіке жалғанған тұрғын үй комплекстерінде қолданылатын құрылғылар жатады.

GW73BR_BWT-03796A-02_KZ.indd 11 2011-01-20 4:04:15

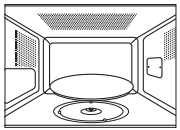
МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІ ОРНАТУ

Пешті тегіс, жазық, еденнен 85 см биік жерге қойыңыз. Пеш қойылатын бет, пештің салмағын еш қауіпсіз көтере алатындай мықты болуға тиіс.

1. Пешті орнатқан кезде, пештің артқы жағы мен екі жақ жанынан кем дегенде 10 см (4 дюйм), пештің үстінен 20 см (8 дюйм) ашық орын қалдырыңыз.



2. Пештің ішіндегі орам материалдарының барлығын алыңыз.
   Айналмалы шығырық пен бұрылмалы табақты орнатыңыз.
   Бұрылмалы табақтың еркін айнала алатындығына көз жеткізіңіз.



3. Микротолқынды пешті оның ашасына қол жететіндей етіп орнату керек.

Қорек сымына зақым келсе, оның орнына арнайы сым немесе жинақты, өндіруші немесе дилерден алып салу керек.
Өз қауіпсіздігіңізді қамтамасыз ету үшін қорек сымын 3-істікшелі, 230 В, 50Гц, жерге қосылған АТ розеткасына жалғау керек.
Құрылғының қорек сымына зақым келсе, орнына арнайы сым ғана салынуға тиіс.

Микротолқынды пешті кәдімгі пеш немесе радиатордың қасы тәрізді ыстық немесе ылғалды жерге қоймаңыз. Пешті қуат көзіне қосуға байланысты параметрлерін орындау керек, ұзартқыш сым қолданылса, ол да пеш сымының стандартына сай келу керек.
Микротолқынды пешті ең алғаш іске қоспас бұрын, пештің іші мен тығыздағышын дымқыл шүберекпен тазалаңыз.

УАҚЫТТЫ ОРНАТУ

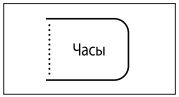
Сіздің микротолқынды пешіңізге сағат орнатылған. Қуат көзіне қосылған кезде, бейнебетте “12:00” автоматты түрде пайда болады. Ағымдық уақытты орнатыңыз. Уақытты 12- сағат немесе 24-сағаттық форматта көрсетуге болады. Сағатты келесі жағдайларда орнату керек:

- Микротолқынды пешті алғаш орнатқанда
- Электр қуаты өшіп қалғанда

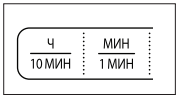
Жазғы және қысқы уақыттарды ауыстырған кезде сағатты қайта орнатуды ұмытпаңыз.

1. Сағатты келесі режимге қою үшін...

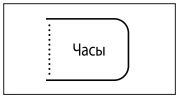
	Содан кейін **Clock (Сағат)** түймешігін басыңыз...
24-сағаттық режим	Бір рет
12-сағаттық режим	Екі рет



2. Сағатты **h (сағ)** түймешігімен, минутты **min (мин)** түймешігімен орнатыңыз.



3. Дұрыс уақыт көрсетілген кезде, сағат жұмыс істей бастау үшін **Clock (Сағат)** түймешігін қайта басыңыз.



Нәтижесі: Микротолқынды пешті қолданбаған кезде, уақыт әрқашан көрсетіліп тұрады.

GW73BR_BWT-03796A-02_KZ.indd 12 2011-01-20 4:04:16

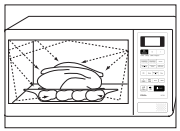
МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШ ҚАЛАЙ ЖҰМЫС ЖАСАЙДЫ

Микротолқындар - жоғары жиіліктегі электромагниттіік толқындар; бөлінген қуат тағамның түрі мен пішімін өзгертпей пісіруге немесе қыздыруға мүмкіндік береді.
Микротолқынды төмендегі әрекеттер үшін қолдануға болады:

- Жібіту
- Жылдам жібіту/Пісіру
- Пісіру

Пісіру принципі.

1. Магнетронды түтіктен шыққан микротолқын, бұрылмалы табақтың үстінде айналып тұрған тағамға біркелкі таралады. Сондықтан да, тағам біркелкі піседі.
2. Микротолқындар тағамның түбіне дейін, шамамен 1 дюймге (2,5 см) дейін сіңеді. Содан кейін қызу тағамның ішінде тарала бастайды да, тағам пісе түседі.



3. Пісіру уақыты қолданылған ыдыс пен тағамның сапасына қарай әртүрлі болады:
   - Мөлшері және тығыздығы
   - Судың мөлшері
   - Бастапқы температурасы (тоңазытқышта болды ма, жоқ па)

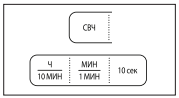
Қызу таралған кезде тағамның ортасы піседі де, тағам пештен алынғаннан кейін де пісе береді. Рецептіде және осы кітапшада көрсетілген тағамды қоя тұру уақытын, келесіні орындау үшін сақтау керек:

- Тағам шетінен ортасына дейін біркелкі піседі
- Тағамның бәр жеріндегі температура бірдей

ПЕШТІҢ ДҰРЫС ЖҰМЫС ЖАСАП ТҰРҒАНЫН ТЕКСЕРУ

Келесі қарапайым әрекетті орындау арқылы пештің әрқашан дұрыс жұмыс жасап тұрғанын тексере аласыз. Басқару панелінің оң жақ бұрышындағы үлкен түймешікті басып, пештің есігін ашыңыз. Әуелі бұрылмалы табаққа бір кесе су қойыңыз. Содан кейін есікті жабыңыз.

1. **Power Level (Қуат мәні)** түймешігін басып, **1 min (1 мин)** түймешігін қажетінше басу арқылы уақытты 4-5 минутқа қойыңыз.



2. **Start (Бастау)** (◇) түймешігін басыңыз.

Нәтижесі: Пеш суды 4-5 минут қыздырады. Содан кейін су қайнауға тиіс.

Пештің ашасы сәйкес келетін розеткаға жалғанып тұруға тиіс. Бұрылмалы табақ пештің ішіндегі орнында тұруға тиіс. Ең үлкен мәннен басқа қуат мәні қолданылса, суды қайнатуға көбірек уақыт кетуі мүмкін.

ҚУАТТЫ ҮНЕМДЕУ РЕЖИМІН ОРНАТУ

Пештің қуатты үнемдеу режимі бар. Бұл функция пеш іске қосылмай тұрған кезде электр тоғын үнемдейді.

- Пеш 5 минут қолданылмай тұрса, қуатты үнемдеу режиміне өздігінен қойылады. Пеш қуатты үнемдеу режимінде тұрғанда, бейнебет ағарып тұрады, әрі пеш іске қосылмайды.
- Қуатты үнемдеу режимінен шығу үшін, есікті ашыңыз, сонда бейнебетте “0”пайда болады. Пеш іске қосуға дайын.
- Егер қуатты үнемдеу режимін қолданғыңыз келсе, қуатты үнемдеу түймешігін басыңыз.

GW73BR_BWT-03796A-02_KZ.indd 13 2011-01-20 4:04:16

АҚАУЛЫҚ ТУЫНДАСА НЕМЕСЕ КҮМӘН ПАЙДА БОЛСА НЕ ІСТЕУ КЕРЕК

Төмендегі ақаулықтардың бірі орын алса, көрсетілген шешімдерді қолданып түзетіп көріңіз.

Бұл қалыпты жағдай.

- Пештің ішінде конденсат пайда болады.
- Есіктің айналасы мен корпустың сыртынан жел үрлейді.
- Есіктің айналасы мен корпус сыртында жарық шағылысады.
- Есіктің маңайы мен саңылаулардан бу шығады.

Start (Бастау) (⏀) түймешігін басқан кезде пеш іске қосылмайды.

- Есік әбден жабылды ма?

Тағам мүлде піспеген.

- Таймерді дұрыс орнаттыңыз ба және/не **Start (Бастау)** (⏀) түймешігін бастыңыз ба?
- Есік жабық тұр ма?
- Электр желісінің жүктемесін арттырғандықтан, сақтандырғыш жанып немесе айырып-қосқыш іске қосылған жоқ па?

Тағам қатты пісіп кеткен немесе шала піскен.

- Тағамның түріне сай келетін пісіру уақыты орнатылды ма?
- Сай келетін қуат мәні таңдалды ма?

Пештің ішінде жарқыл және сытыр (электр жарқылы) пайда болады.

- Металл жиегі бар ыдысты қолдандыңыз ба?
- Шанышқы немесе басқа металл ас құралы пештің ішінде қалып қойған жоқ па?
- Алюминий фольга пештің ішкі қабырғасына тым жақын орналасқан жоқ па?

Пеш радио немесе теледидарға бөгеуіл жасайды.

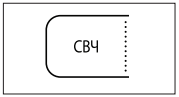
- Пеш жұмыс жасап тұрған кезде теледидар мен радиода аздаған бөгеуіл пайда болуы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай. Бұндай бөгеуілді азайту үшін, пешті теледидар, радио және антеннадан алыс орнатып көріңіз.
- Пештің микропроцессоры бөгеуіл барын анықтаса, бейнебет параметрлерін қайта орнату қажет болуы мүмкін. Бұл ақаулықты түзету үшін ашаны розеткадан суырыңыз да, қайта жалғаңыз. Уақытты қайта орнатыңыз.

Жоғарыда көрсетілген ақыл-кеңес ақаулықты түзетуге көмектеспесе, жергілікті дилер немесе SAMSUNG тұтынушыға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

ПІСІРУ/ҚЫЗДЫРУ

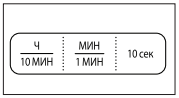
Төменде тағамды қалай пісіруге немесе қыздыруға болатындығы туралы айтылған.
Пешті қараусыз қалдырардың алдында ӘРҚАШАН пісіру параметрлерін тексеріңіз.
Алдымен, тағамды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Содан кейін есікті жабыңыз.

1. **Power Level (Қуат мәні)** түймешігін басыңыз.



Нәтижесі: 750 Вт (макс. пісіру қуаты) көрсетіледі:
Тиісті қуат мәнін **Power Level (Қуат мәні)** түймешігін, бейнебетте тиісті қуат мәні көрсетілгенше қайта басыңыз. Қуат мәндерін келесі беттегі кестеден қараңыз.

2. Пісіру уақытын **10 min (10 мин), 1 min (1 мин)** және **10 s (10 сек)** түймешігін басып таңдаңыз.



3. **Start (Бастау)** (⏀) түймешігін басыңыз.

Нәтижесі: Пештің шамы жанады да, бұрылмалы табақ айнала бастайды.
1) Тағам пісе бастайды және пісіп болғаннан кейін пеш төрт рет сигнал береді.
2) Пісіру циклінің соңы сигналы 3 рет естіледі (минутына бір рет).
3) Ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.

Бос тұрған микротолқынды пешті ешқашан қоспаңыз.

GW73BR_BWT-03796A-02_KZ.indd 14 2011-01-20 4:04:16

ҚУАТ МӘНДЕРІ

Төмендегі қуат мәндерінің ішінен қажетін таңдауыңызға болады.

Қуат мәні	Шығысы	
	МТП	ГРИЛЬ
ЖОҒАРЫ	750 Вт	-
ОРТАША ЖОҒАРЫ	600 Вт	-
ОРТАША	450 Вт	-
ОРТАШАДАН ТӨМЕН	300 Вт	-
ЖІБІТУ (❄)	180 Вт	-
ТӨМЕН/ЖЫЛЫ ҰСТАУ	100 Вт	-
ГРИЛЬ	-	950 Вт
АРАЛАС I (♨)	600 Вт	950 Вт
АРАЛАС II (♨)	450 Вт	950 Вт
АРАЛАС III (♨)	300 Вт	950 Вт

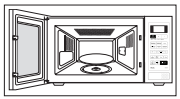
Жоғарырақ қуат мәнін таңдасаңыз, пісіру уақытын азайту керек.

Азырақ қуат мәнін таңдасаңыз, пісіру уақытын ұзарту керек.

ПІСІРУДІ ТОҚТАТУ

Тағам пісіруді кез келген уақытта тоқтатып, тағамды тексеруіңізге болады.

1. Уақытша тоқтату үшін;
   Есікті ашыңыз.



Нәтижесі: Пісіру тоқтайды. Қайта жалғастырып пісіру үшін, есікті жабыңыз да, **Start (Бастау)** (⏀) түймешігін қайта басыңыз.

2. Мүлдем тоқтату үшін;
   Stop (Тоқтату) (▽) түймешігін басыңыз.

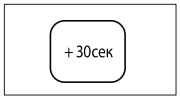
Нәтижесі: Пісіру үрдісі тоқтайды.
Пісіру параметрлерін біржола тоқтатқыңыз келсе, **Stop (Тоқтату)** (▽) түймешігін қайта басыңыз.

Кез келген параметрді тағам пісіруді бастамай тұрып, **Stop (Тоқтату)** түймешігін басып тоқтатуыңызға болады.

ПІСІРУ УАҚЫТЫН РЕТТЕУ

Пісіру уақытын, әрбір қосқыңыз келген 30 секунд үшін +30 сек түймешігін бір рет басып ұзартуыңызға болады.

1. Әрбір қосқыңыз келген 30 секунд үшін **+30 s (+30 сек)** түймешігін бір рет басыңыз.



2. **Start (Бастау)** (⏀) түймешігін басыңыз.

GW73BR_BWT-03796A-02_KZ.indd 15 2011-01-20 4:04:17

ЖЫЛДАМ ҚЫЗДЫРУ/ПІСІРУ ФУНКЦИЯСЫН ҚОЛДАНУ

Жылдам қыздыру және пісіру функциясын қолданғанда, тағам пісіру уақыты автоматты түрде қойылады, әрі Бастау түймешігін басудың қажеті жоқ. Үстелге тартылатын тағам мәзірі санын тиісті Жылдам қыздыру және пісіру түймешігін қажетінше басып реттеуіңізге болады. Алдымен, тағамды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз да, есікті жабыңыз.

Instant Reheat and Cook (Жылдам қыздыру және пісіру) түймешігін қажетті сан көрсетілгенше басыңыз.

Нәтижесі: Шамамен екі секундтан кейін тағам пісе бастайды. Бұл режим аяқталған кезде:

1) Пеш төрт рет сигнал береді.
2) Пісіру аяқталғанын ескертетін сигнал 3 рет естіледі. (минутына бір рет)
3) Ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.

Мысалы: Кеселерге құйылған кофені ысыту үшін **Drinks** түймешігін бір рет басыңыз. Қосымша ақпарат алу үшін, келесі беттегі кестеге қараңыз.

Микротолқынға төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз.

ЖЫЛДАМ ҚЫЗДЫРУ/ПІСІРУ ПАРАМЕТРЛЕРІ

Келесі кестеде 6 автоматты түрде қыздыру/пісіру бағдарламалары, тағамның мөлшері, қоя тұру уақыты мен тиісті ұсыныстар берілген.

Тағам/Түймешік	Үстелге тарту мөлшері	Қоя тұру уақыты	Ұсыныстар
Дайын тағамдар (тоңазытылған)	300-350 г 400-450 г	3 мин	Керамика табаққа салып, бетін микротолқын таспасымен жабыңыз. Бұл бағдарлама 3 тағамнан тұратын тағам мәзірін (мысалы, соусы бар ет, көкөніс және картоп, күріш, макарон тәрізді қосымша тағам) пісіруге жарайды.
Сусындар (кофе, сүт, шай, су бөлме температурасында)	150 мл (1 кесе) 250 мл (1 кружка)	1-2 мин	Керамика кесеге құйып, бетін жаппай қыздырыңыз. Кесе (150 мл) немесе кружканы (250 мл) бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз, қоя тұру алдында және қойып болғаннан кейін жақсылап араластырыңыз.
Мұздатылған дайын тағам (мұздатылған)	300-350 г 400-450 г	4 мин	Дайын, мұздатылған тағамдарды алыңыз да, қолданылатын ыдыстың микротолқынға жарамдылығын тексеріңіз. Дайын тағамның орамын тесіңіз. Дайын, мұздатылған тағамды табақтың ортасына қойыңыз. Бұл бағдарлама 3 дайын мұздатылған тағамнан тұратын ас мәзірін (мысалы, соусы бар ет, көкөніс және картоп, күріш, макарон тәрізді қосымша тағам) пісіруге жарайды.

GW73BR_BWT-03796A-02_KZ.indd 16 2011-01-20 4:04:17

Тағам/Түймешік	Үстелге тарту мөлшері	Қоя тұру уақыты	Ұсыныстар
Мұздатылған балық гратині (мұздатылған)	200 г 400 г	2-3 мин	Мұздатылған балық гратинін, өлшемі сәйкес шыны пирекс ыдысқа салыңыз. Табақты тордың үстіне қойыңыз. Көкөніс және соус толтырмасы бар балық филесі тәрізді дайын мұздатылған тағамдарға сай келетін бағдарлама.
Мұздатылған мини киш/пицца (мұздатылған)	150 г (4-6 дана) 250 г (7-9 дана)	-	Мұздатылған кішкене киш лорен немесе кішкене пиццаны тордың үстіне біркелкі таратып қойыңыз.
Мұздатылған макарон гратині (мұздатылған)	200 г 400 г	2-3 мин	Мұздатылған макарон гратинін, өлшемі сәйкес шыны пирекс ыдысқа салыңыз. Табақты тордың үстіне қойыңыз. Бұл лазанья, каннелони немесе макарони тәрізді мұздатылған макарон гратиніне сай келетін бағдарлама.

АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ЖЫЛДАМ ЖІБІТУ ФУНКЦИЯСЫН ҚОЛДАНУ

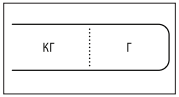
Автоматты түрде жылдам жібіту функциясы, ет, құс етін, балықты жібітуге көмектеседі. Жібіту уақыты мен қуат мәні автоматты түрде орнайды.
Тек бағдарлама мен салмақты таңдасаңыз жеткілікті.

Тек микротолқынға төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз.

Алдымен, мұздатылған тағамды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз да, есікті жабыңыз.

1. **Rapid Defrost (Жылдам жібіту)** ( ) түймешігін бір немесе бірнеше рет басып пісірілетін тағамның түрін таңдаңыз. (Қосымша ақпарат алу үшін, келесі беттегі кестеге қараңыз)

2. Тағамның салмағын **kg** және **g** түймешігін басып таңдаңыз.
Максимум 1500 г салмақты орнатуға болады.



3. **Start (Бастау)** ( ) түймешігін басыңыз.

Нәтижесі:

- Жібіту басталады.
- Пеш тағам жібітудің орта тұсына келгенде сигнал береді де, тағамды аударатын уақыт келгенін хабарлайды.
- Тағам жібітуді аяқтау үшін **Start (Бастау)** ( ) түймешігін қайта басыңыз.

Сонымен қатар, тағамды қолдан жібітуге де болады. Ол үшін микротолқынмен пісіру/қыздыру функциясын, 180 Вт қуат мәніне қойып таңдаңыз. Қосымша ақпаратты 14-ші беттегі “Пісіру/Қыздыру” тарауынан алыңыз.

GW73BR_BWT-03796A-02_KZ.indd 17 2011-01-20 4:04:17

АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ЖЫЛДАМ ЖІБІТУ ФУНКЦИЯСЫ

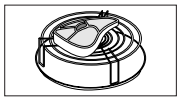
Келесі кестеде әртүрлі автоматты түрде жылдам жібіту бағдарламалары, тағамның мөлшері, қоя тұру уақыты мен тиісті ұсыныстар берілген.
Тағамды жібітудің алдында орам материалдарының барлығын алыңыз. Ет, құс еті, балық, жеміс/жидекті керамика табаққа салыңыз.

Коды/Тағам	Мөлшері	Қоя тұру уақыты	Ұсыныстар
1. Ет	200-1500 г	20-90 мин	Шеттерін алюминий фольгамен жабыңыз. Пеш сигнал берген кезде етті аударыңыз. Бұл сиыр, қой, шошқа етін, стейк, туралған ет, фаршталған етті пісіруге жарайтын бағдарлама.
2. Құс еті	200-1500 г	20-90 мин	Сирақтары мен қанаттарының ұшын алюминий фольгамен жабыңыз. Пеш сигнал берген кезде құс етін аударыңыз. Бұл бүтін тауықты да, сонымен қатар бөлшектелген тауық етін де пісіруге жарайтын бағдарлама.
3. Балық	200-1500 г	20-80 мин	Бүтін балықтың құйрығын алюминий фольгамен жабыңыз. Пеш сигнал берген кезде балықты аударыңыз. Бұл бүтін балықты да, балық филесін де пісіруге жарайтын бағдарлама.
4. Жеміс/ Жидек	100-600 г	5-20 мин	Жемістерді шыны табаққа біркелкі таратып салыңыз. Бұл жемістердің барлық түрлеріне сай келетін бағдарлама.

Тағамды қолдан жібіткіңіз келсе, 180 Вт қолдан жібіту функциясын таңдаңыз. Қолдан жібіту және жібіту уақыты туралы қосымша ақпаратты 29-шы беттен қараңыз.

КЕРЕК-ЖАРАҚТАРДЫ ТАҢДАУ

Микротолқын қуатына төзімді ыдыс-аяқтарды қолданыңыз; пластик сауыттарды, ыдыстарды, қағаз кесе, сүлгі т.с.с. пайдаланбаңыз.



Аралас пісіру режимін (гриль және микротолқын) қолданғыңыз келсе, тек микротолқын және пешке төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз. Металл ыдыс-аяқтар немесе керек-жарақтар пешті бүлдіруі мүмкін.

Ыдыс-аяқтар мен керек-жарақтардың жарамдылығы туралы толығырақ ақпаратты, 22-ші беттегі "Ыдыстың жарамдылығын анықтау" тарауынан қараңыз.

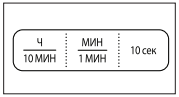
GW73BR_BWT-03796A-02_KZ.indd 18 2011-01-20 4:04:17

ГРИЛЬ ЖАСАУ

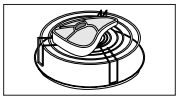
Гриль тағамды микротолқынды қолданбай тез қыздырып, қызартуға көмектеседі. Сол үшін гриль торы микротолқынды пешпен бірге жеткізіледі.

1. Гриль құрылғысын **Grill (Гриль)** (**10 min (10 мин)**, **1 min (1 мин)** және **10 s (10 сек)**) және **Start (Бастау)** түймешігін басу арқылы қажетті температураға дейін қыздырыңыз.

2. Есікті ашып, тағамды тордың үстіне қойыңыз.



3. Тағамды пештің ішіндегі тордың үстіне қойыңыз. **Grill (Гриль)** түймешігін басыңыз. Пісіру уақытын **10 min (10 мин), 1 min (1 мин)** және **10 s (10 сек)** түймешігін басып таңдаңыз. (Ең көп гриль жасау уақыты 60 минут).



4. **Start (Бастау)** (⏀) түймешігін басыңыз.

Нәтижесі: Пештің шамы жанады да, бұрылмалы табақ айнала бастайды.
1) Тағам пісе бастайды және пісіп болғаннан кейін пеш төрт рет сигнал береді.
2) Пісіру циклінің соңы сигналы 3 рет естіледі (минутына бір рет).
3) Ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.

Гриль жасап тұрғанда қыздырғыш қосылып, сөніп тұрса алаң болмаңыз. Бұл пеш қызып кетуге жол бермеуге арналған жүйе.

Пештің ішіндегі ыдыстар өте ыстық болатындықтан, оларды әрқашан қолғап киіп ұстаңыз.

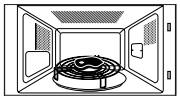
МИКРОТОЛҚЫН ЖӘНЕ ГРИЛЬ ФУНКЦИЯСЫН БІРГЕ ҚОЛДАНУ

Тағамды бір мезгілде қызартып, жылдам пісіру үшін микротолқын және гриль функцияларын бірктіре қолдануға болады.

ӘРҚАШАН микротолқынға және пешке төзімді ыдыстарды қолданыңыз. Шыны және керамика ыдыстар, микротолқын тағамға біркелкі таралуға көмектесетіндіктен микротолқынды пеш үшін тамаша ыдыс болып табылады.

Пештің ішіндегі ыдыстар өте ыстық болатындықтан, оларды ӘРҚАШАН қолғап киіп ұстаңыз.

1. Басқару панелінің оң жақ бұрышындағы үлкен түймешікті басып, пештің есігін ашыңыз. Тағамды тордың үстіне қойыңыз да, торды бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. Есікті жабыңыз.



2. **Combi (Аралас режим)** түймешігін басыңыз.

Нәтижесі: Бейнебетте келесі көрсетіледі:

Аралас	(микротолқын және гриль режимі)
600 Вт	(қуат шығысы)

Тиісті **қуат мәнін Combi (Аралас режим)** түймешігін қажетті қуат мәні көрсетілгенше қайта басып таңдаңыз.

Гриль температурасын орната алмайсыз.

3. Пісіру уақытын **10 min (10 мин), 1 min (1 мин)** және **10 s (10 сек)** түймешігін басып таңдаңыз. (Ең көп пісіру уақыты 60 минут).

4. **Start (Бастау)** (⏀) түймешігін басыңыз.

Нәтижесі: Аралас режиммен пісіру басталады. Бұл цикл аяқталған кезде.
1) Пеш төрт рет сигнал береді.
2) Пісіру циклінің соңы сигналы 3 рет естіледі (минутына бір рет).
3) Ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.

Микротолқын және гриль аралас режиммен пісіру үшін қажет микротолқын қуатының ең үлкен мәні 600 Вт.

GW73BR_BWT-03796A-02_KZ.indd 19 2011-01-20 4:04:18

КӨП ЦИКЛДІ ПІСІРУ

Микротолқынды пешіңізді тағамды ең көбі үш цикл арқылы пісіретін етіп бағдарламалауыңызға болады.

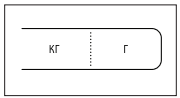
Мысалы: Тағамды жібітіп, әр циклден кейін пеш параметрлерін жаңадан орнатпай пісіре бергіңіз келеді. Осылайша 500 г балықты үш цикл бойынша жібітуге және пісіруге болады:

- Жібіту
- Пісіру I
- Пісіру II

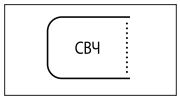
Көп циклді пісіру функциясында, екі және үш циклдің бірін орнатуыңызға болады.
Егер үш циклді орнатсаңыз, ең алдыңғы цикл жібіту циклі болуға тиіс.
Соңғы циклді орнатпай тұрып (⏀) түймешігін баспаңыз.

1. **Rapid (Жылдам)** (⁂) түймешігін бір немесе бірнеше рет басыңыз.

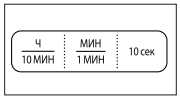
2. Салмақты **kg** және **g** түймешігін қанша қажет болса, сонша рет басып (мысалы 500 г) орнатыңыз.



3. **Power Level (Қуат мәні)** түймешігін басыңыз.
Микротолқын режимі (I) :
; Қажет болса, қуат мәнін **Power Level (Қуат мәні)** түймешігін бір немесе бірнеше рет басып орнатыңыз. (мысалы, 600 Вт)



4. Пісіру уақытын **10 min (10 мин)**, **1 min (1 мин)** және **10 s (10 сек)** түймешіктерін қажетінше басып (мысалы, 4 минут) орнатыңыз.



5. **Grill (Гриль)** түймешігін басыңыз.
Гриль режимі (II) :

6. Пісіру уақытын **10 min (10 мин)**, **1 min (1 мин)** және **10 s (10 сек)** түймешіктерін қажетінше басып (мысалы, 5 минут) орнатыңыз.
(Ең көп гриль жасау уақыты 60 минут).

7. **Start (Бастау)** (⏀) түймешігін басыңыз.

Нәтижесі: Үш режим [жібіту және пісіру (I, II)] бірінен кейін бірі таңдалады. Таңдалған жібіту режиміне қарай, тағам жібітудің ортасына келгенде, тағамды аудару қажет екенін ескерту үшін пеш сигнал беруі мүмкін. Пісіріп болғаннан кейін, пештен төрт рет сигнал естіледі.

- Пісіру циклінің соңы сигналы 3 рет естіледі (минутына бір рет).
- Ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.

GW73BR_BWT-03796A-02_KZ.indd 20 2011-01-20 4:04:18

СИГНАЛ ҚҰРАЛЫН ӨШІРУ

Сигнал беретін құралды кез келген уақытта өшіріп қоюға болады.

1. **Stop (Тоқтату)** (▽) және **Start (Бастау)** (◇) түймешігін қатар басыңыз.

Нәтижесі: Пеш түймешікті басқан сайын сигнал бермейді.

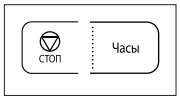
2. Сигнал беретін құралды қайта қосу үшін **Stop (Тоқтату)** (▽) және **Start (Бастау)** (◇) түймешіктерін қайта бір уақытта басу керек.

Нәтижесі: Пештің сигнал құралы қайта іске қосылады.

МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІҢ ҚАУІПСІЗДІК ҚҰРАЛЫ

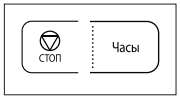
Микротолқынды пешіңіз, бала немесе пештен хабары жоқ адам оны байқаусызда қосып қоюға жол бермеу үшін пешті “құлыптап” қоятын, бала қауіпсіздігі бағдарламасымен жабдықталған.
Пешті кез келген уақытта құрсаулап қоюға болады.

1. **Stop (Тоқтату)** (▽) және **Clock (Сағат)** түймешігін қатар басыңыз.



Нәтижесі : Пешке құрсау салынады (ешбір функцияны таңдау мүмкін емес).

2. Пештің құрсауын ашу үшін **Stop (Тоқтату)** (▽) және **Clock (Сағат)** түймешіктерін қайта бір уақытта басу керек.



Нәтижесі: Пешті әдеттегідей қолдана беруге болады.

GW73BR_BWT-03796A-02_KZ.indd 21 2011-01-20 4:04:18

ЫДЫСТЫҢ ЖАРАМДЫЛЫҒЫН АНЫҚТАУ

Микротолқынды пеште тағам пісіру үшін, микротолқындар ыдысқа шағылыспай немесе ыдысқа сіңбей тағамнан өте алатындай болуға тиіс.
Сондықтан да, ыдыс-аяқты дұрыс таңдау қажет. Микротолқынға төзімді деген белгісі бар ыдысты алаңсыз қолдана беруге болады. Келесі кестеде әр түрлі ыдыс түрлері және оларды микротолқынды пеште қалай қолдануға болатындығы көрсетілген.

Ыдыс-аяқ	Микротолқынға төзімді	Түсіндірме
Алюминий фольга	✓ ✗	Тағамның осал жерлері қатты пісіп кетпес үшін, кішкене қағаздармен жабыңыз. Фольга пештің қабырғасына тым жақын қойылса немесе тым көп фольга қолданылса электр жарқылы пайда болуы мүмкін.
Браунинг табағы	✓	Сегіз минуттан артық қыздырмаңыз.
Фарфор және керамика	✓	Фарфор, керамика, безендірілген керамика мен қатты фарфор ыдыстарды, жиегі металл болмаса әдетте қолдана беруге болады.
Бір рет қолданылатын полиэфир картон ыдыстар	✓	Кейбір мұздатылған тағамдар осындай ыдыстарға оралады.
Фастфуд орамдары • Полистирол кеселер мен сауыттар	✓	Тағамды жылыту үшін қолдануға болады. Қатты қыздырса, полистирол еріп кетуі мүмкін.
• Қағаз қалта немесе газет	✗	Өртеніп кетуі мүмкін.
• Өңдеуден өткізілген қағаз немесе ыдыстың металл жиегі	✗	Электр жарқылы пайда болуы мүмкін.
Шыны ыдыс		
• Пеш-үстел ыдыстары	✓	Металл жиегі болмаса, қолдана беруге болады.
• Осал шыны ыдыс	✓	Тағам немесе сусындарды жылыту үшін қолдануға болады. Осал шыны ыдыс кенет қыздырған кезде сынып немесе жарылып кетуі мүмкін.
• Шыны банка	✓	Қақпағын алу керек. Тек тағамды жылытуға жарайды.
Металл		
• Ыдыстар	✗	Электр жарқылы немесе өрт шығуы мүмкін.
• Тоңазытқышта тұратын тағам қалтасын қыстырғыш	✗	
Қағаз		
• Табақ, кесе, майлық және ас үй қағазы	✓	Тағамды аз уақыт пісіру немесе жылыту үшін. Сонымен қатар, артық ылғалды сіңіру үшін.

GW73BR_BWT-03796A-02_KZ.indd 22 2011-01-20 4:04:18

Ыдыс-аяқ	Микротолқынға төзімді	Түсіндірме
• Өңделген қағаз	✗	Электр жарқылы пайда болуы мүмкін.
Пластик		
• Сауыттар	✓	Қызуға төзімді термопластик болса әсіресе сай келеді. Кейбір пластиктер жоғары температурада майысып, түсі өзгеріп кетуі мүмкін. Меламин пластигін қолданбаңыз.
• Жылтыр қағаз	✓	Ылғалды ұстап тұру үшін қолдануға болады. Тағамға тигізбеу керек. Жылтыр қағазды алғанда абай болыңыз, ыстық бу шарпуы мүмкін.
• Тоңазытқыш қалталар	✓✗	Қайнатуға немесе пешке төзімді болса. Ауа өткізбейтін болмауға тиіс. Қажет болса, шанышқымен тесіңіз.
Балауыз немесе май өткізбейтін қағаз	✓	Тағам шашырамас үшін және ылғалды ұстап тұру мақсатында қолдануға болады.

✓ **: Ұсынылады**

✓✗ **: Сақтықпен пайдаланыңыз**

✗ **: Қауіпсіз емес**

ТАҒАМ ПІСІРУГЕ КАТЫСТЫ АҚЫЛ-КЕҢЕС

МИКРОТОЛҚЫНДАР

Микротолқын қуаты тағамға енеді де, оның құрамындағы су, май және қантқа сіңеді.
Микротолқындар тағамның құрамындағы молекулаларды жылдам қозғалтуға себеп болады. Молекулалардың жылдам қозғалысы үйкеліс тудырады да, пайда болған қызудың көмегімен тағам піседі.

ПІСІРУ

Микротолқынмен пісіруге арналған ыдыс-аяқ:
Ыдыстар микротолқын қуатын барынша өткізетін болуға тиіс.
Тот баспайтын темір, алюминий және мыс тәрізді металдар микротолқындарды шағылыстырады, бірақ микротолқын керамика, шыны, фарфор және пластик, сонымен қатар қағаз бен ағаштан өте алады. Сондықтан, металл сауыттарда ешқашан тағам пісірмеу керек.

Микротолқынды пеште пісіруге болатын тағам:
Тағамның көптеген түрін, атап айтқанда тоңазытылған көкөніс, жеміс, макарон, күріш, дән, бұршақ, балық, ет тәрізді тағамдардың көпшілігін микротолқынды пеште дайындауға болады. Соус, горчица, сорпа, бу пуддингі, консервленген тағам және көкөніс котлеттерін микротолқынды пеште пісіруге болады. Жалпы айтқанда, кәдімгі пеште пісірілетін тағамның бәрін пісіру үшін микротолқын керемет жарайды. Сарымай немесе шоколадты еріту, мысалы (ақыл-кеңес, тәсілдер берілген тарауды қараңыз).

Пісіріліп жатқан тағамның бетін жабу
Тағамды бетін жауып пісірген өте маңызды, себебі буланған су тағамға қосылып оны пісіруге көмектеседі. Тағамды бірнеше әдіспен жабуға болады: мысалы, керамика қақпақпен, пластик қақпақпен немесе микротолқынға төзімді жылтыр қағазбен.

Қоя тұру уақыты
Пісіріп болғаннан кейін, температура тағам бойына біркелкі таралу үшін пеште қоя тұру керек.

GW73BR_BWT-03796A-02_KZ.indd 23 2011-01-20 4:04:18

Тоңазытылған көкөністер пісіруге қатысты ақыл-кеңес

Қақпағы бар, жарамды шыны пирекс ыдысын қолданыңыз. Бетін жауып, аз уақыт пісіріңіз - кестеге қараңыз. Қалаған нәтижеге жету үшін пісіруді жалғастырыңыз.
Пісіріп жатқан кезде екі рет, пісіріп болғаннан кейін бір рет араластырыңыз. Пісіріп болғаннан кейін тұз, шөп немесе сарымай қосыңыз. Бетін жауып қоя тұрыңыз.

Тағам	Мөлшері	Қуат	Уақыт (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Шпинат	150 г	600 Вт	5½-6½	2-3	15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз.
Брокколи	300 г	600 Вт	10-11	2-3	15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз.
Бұршақ	300 г	600 Вт	8-9	2-3	15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз.
Жасыл бұршақ	300 г	600 Вт	10-11	2-3	15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз.
Аралас көкөністер (сәбіз/бұршақ/ жүгері)	300 г	600 Вт	9-10	2-3	15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз.
Аралас көкөністер (Қытай дәстүрі бойынша)	300 г	600 Вт	8½-9½	2-3	15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз.

Күріш және макарон пісіруге қатысты ақыл-кеңес

Күріш: Қақпағы бар үлкен шыны пирекс ыдысын қолданыңыз – пісірген кезде күріштің көлемі екі есеге дейін көбейеді. Бетін жауып пісіріңіз.
Пісіріп болғаннан кейін, қоя тұрар алдында араластырыңыз немесе шөп не сарымай қосыңыз.
Ескерім: пісіру уақыты өткеннен кейін күріш судың барлығын сіңірмеуі мүмкін.

Макарон: Үлкен шыны пирекс шыныаяғын қолданыңыз. Қайнаған судан құйыңыз, бір шөкім тұз салып, жақсылап араластырыңыз. Бетін жаппай пісіріңіз. Пісіріп жатқанда, пісіріп болғаннан кейін ара-тұра араластырыңыз. Бетін жауып қоя тұрыңыз, содан кейін суын әбден сорғытыңыз.

Тағам	Мөлшері	Қуат	Уақыт (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Ақ күріш (суға пісірілген)	250 г	750 Вт	17-18	5	500 мл суық су қосыңыз.
Қоңыр күріш (суға пісірілген)	250 г	750 Вт	22-23	5	500 мл суық су қосыңыз.
Қоңыр күріш	250 г	750 Вт	22-23	10	600 мл суық су қосыңыз.
Аралас күріш (күріш + жабайы өскен күріш)	250 г	750 Вт	18-19	5	500 мл суық су қосыңыз.
Аралас жүгері (күріш + дәнді дақыл)	250 г	750 Вт	19-20	5	400 мл суық су қосыңыз.
Макарон	250 г	750 Вт	11-12	5	1000 мл ыстық су қосыңыз.

GW73BR_BWT-03796A-02_KZ.indd 24 2011-01-20 4:04:18

Жас көкөністер пісіруге қатысты ақыл-кеңес

Қақпағы бар, жарамды шыны пирекс ыдысын қолданыңыз. Егер судың мөлшері арнайы көрсетілмесе, әрбір 250 г тағамға 30-45 мл суық су құюды (2-3 ас қасық) ұсынамыз – кестеге қараңыз. Бетін жауып, аз уақыт пісіріңіз - кестеге қараңыз. Қалаған нәтижеге жету үшін пісіруді жалғастырыңыз. Пісіріп жатқанда бір рет, пісіріп болғаннан кейін бір рет араластырыңыз. Пісіріп болғаннан кейін тұз, шөп немесе сарымай қосыңыз. Бетін жауып 3 минут қоя тұрыңыз.

Ақыл-кеңес: Жас көкөністерді біркелкі етіп тураңыз. Неғұрлым кішірек етіп турасаңыз, соғұрлым тезірек піседі.

Жас көкөністердің барлығын толық микротолқын қуатымен (750 Вт) пісіру керек.

Тағам	Мөлшері	Уақыт (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Брокколи	250 г 500 г	5-5½ 8½-9	3	Гүлдерін бірдей-бірдей етіп бөліңіз. Сабақтарын ортаға қаратып салыңыз.
Брюссель орамжапырағы	250 г	6½-7½	3	60-75 мл (5-6 ас қасық) су қосыңыз.
Сәбіз	250 г	5-6	3	Бірдей мөлшерде кесіңіз.
Түрлі-түсті орамжапырақ	250 г 500 г	5½-6 9½-10	3	Гүлдерін бірдей-бірдей етіп бөліңіз. Үлкен гүлдерін екіге бөліңіз. Сабақтарын ортаға қаратып салыңыз.
Кәдіш	250 г	4-4½	3	Кәдішті жапырақтап тураңыз. 30 мл (2 ас қасық) су құйыңыз немесе бір түйір май салыңыз. Жұмсақ болғанша пісіріңіз.
Баклажан	250 г	4½-5	3	Баклажанды кішкене етіп жапырақтап турап, 1 ас қасық лимон шырынын себіңіз.
Порей пиязы	250 г	5-5½	3	Порей пиязын қалың етіп жапырақтап тураңыз.
Саңырауқұлақ	125 г 250 г	1½-2 3½-4	3	Бүтін кішкене саңырауқұлақтарды немесе туралған саңырауқұлақтарды алыңыз. Су қоспаңыз. Лимон шырынын себіңіз. Тұз, бұрыш салыңыз. Үстелге суын сорғытқаннан кейін тартыңыз.
Пияз	250 г	5-6	3	Пияздарды тураңыз немесе екіге бөліңіз. Тек 15 мл (1 ас қасық) су қосыңыз.
Бұрыш	250 г	4½-5	3	Бұрышты кішкенелеп бөліңіз.
Картоп	250 г 500 г	5-6 9-10	3	Қабығы аршылған картоптың салмағын өлшеп алып, кішкенелеп екіге немесе төртке бөліңіз.
Кольраби орамжапырағы	250 г	5-5½	3	Кольраби орамжапырағын кішкене текшелерге бөліңіз.

GW73BR_BWT-03796A-02_KZ.indd 25 2011-01-20 4:04:18

ҚЫЗДЫРУ

Микротолқынды пеш тағамды әдеттегі конвекция пеші немесе электр пештерінде жұмсалатын уақыттың аз мөлшерін ғана пайдаланып тағамды лезде қыздырады.
Төмендегі кестеде көрсетілген қуат мәні мен қыздыру уақыттарын жалпылама нұсқау ретінде қолданыңыз. Кестедегі уақыт сұйық тағам +18-ден +20 °C дейінгі бөлме температурасында, немесе тоңазытылған тағамның температурасы +5 градустан +7 °C градус деген есеппен берілген.

Орналастыру және бетін жабу
Еттің үлкен кесегі тәрізді үлкен тағамдарды қыздырудан сақ болыңыз – олардың ішкі жағы піскенше сырты қатты пісіп, кебірсіп қалуы мүмкін. Тағамды кішкене мөлшерде қыздырсаңыз, нәтижесі соғұрлым жақсырақ болады.

Қуат мәндері және тағамды араластыру
Кейбір тағамды 750 Вт қуатты қолданып, кейбірін 600 Вт, 450 Вт немесе тіпті 300 Вт қуатты қолданып қыздыруға болады.
Кестедегі ұсыныстарды қараңыз. Жалпы, тағам баппен пісіруді қажет етсе, үлкен мөлшерде дайындалса немесе тез қызып кететіндей болса (мысалы, фарш қосылған бәліш), бұндай тағамдарды төмен қуатпен қыздырған дұрыс.
Жақсылап араластырыңыз немесе қыздырып жатқан кезде аударыңыз. Мүмкін болса, үстелге қоярдың алдында тағы да араластырыңыз.
Сұйық тағам немесе баланың тағамын қыздырғанда ерекше абай болыңыз. Сұйық тағам кенет тасып төгіліп, адам соған күйіп қалмас үшін, тағамды қыздырардың алдында және қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз. Оларды микротолқынды пештің ішіне, қоя тұру уақыты аяқталғанша қоя тұрыңыз. Пластик қасық немесе шыны қалақты сұйық заттарға салып қоюды ұсынамыз. Тағамды қатты қыздырудан (іске алғысыз болмас үшін) сақ болыңыз.
Пісіру уақытын аз есептеп, қажет болса, қосымша уақыт қосып қоя тұрыңыз.

Қыздыру және қоя тұру уақыттары
Тағамды алғаш рет қыздырғанда, сол уақытты бұдан кейін қажет кезде қарап жүру үшін жазып қойған дұрыс.
Қыздырылған тағамның әрқашан ыстық буы бұрқырап тұрсын.
Тағамды қыздырып болғаннан кейін біраз уақыт қоя тұрыңыз – температура тағам бойына біркелкі таралу үшін.
Қыздырып болғаннан кейін, егер кестеде басқаша көрсетілмесе, тағамды 2-4 минут қоя тұруды ұсынамыз.
Сұйық тағам немесе баланың тағамын қыздырғанда ерекше абай болыңыз. Сонымен қатар, сақтық шаралары қамтылған тарауды да қараңыз.

СҰЙЫҚ ТАҒАМДАРДЫ ҚЫЗДЫРУ

Температура тағам бойына біркелкі тарау үшін пешті сөндіргеннен кейін тағамды әрқашан, кем дегенде 20 секунд қоя тұрыңыз. Қажет болса, қыздырып жатқанда және қыздырып болғаннан кейін де ӘРҚАШАН араластырыңыз. Кенет тасыған тағамға күйіп қалмас үшін, қасық немесе шыны қалақты сусынның ішіне салып қою керек, қыздырып жатқанда және оның алдында, қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз.

БАЛАНЫҢ ТАҒАМЫН ҚЫЗДЫРУ

БАЛАНЫҢ ТАҒАМЫ: Шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Қыздырып болғаннан кейін жақсылап араластырыңыз! Берердің алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз. Қайта араластырыңыз, температурасын тексеріңіз. Мына температурадағы сүтті беруге болады: 30-40 °C аралығындағы.
БАЛАҒА БЕРІЛЕТІН СҮТ: Сүтті зарарсыздандырылған шыны бөтелкеге құйыңыз. Бетін жаппай қыздырыңыз. Баланың шөлмегін ешқашан еміздігін алмай қыздырмаңыз, себебі қатты қызған шөлмек жарылып кетуі мүмкін. Шайқаңыз да, қоя тұрыңыз, берердің алдында қайта шайқаңыз ! Балаға берілетін сүт немесе тағамның температурасын әрқашан тексеріп барып беріңіз. Мына температурадағы сүтті беруге болады: қ/а. 37 °C.

ЕСКЕРІМ:

Әсіресе баланың тағамын, бала күйіп қалмас үшін мұқият тексеру керек. Төмендегі кестеде көрсетілген қуат мәндері мен уақыттарды тағам қыздыру үшін нұсқау ретінде қолданыңыз.

GW73BR_BWT-03796A-02_KZ.indd 26 2011-01-20 4:04:18

Сұйықтарды және тағамдарды қыздыру

Осы кестедегі қуат мәндері мен уақыттарды қыздыру үшін нұсқау ретінде қолданыңыз.

Тағам	Мөлшері	Қуат	Уақыт (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Сусын (кофе, сүт, шай, су бөлме температурасында)	150 мл (1 кесе) 250 мл (1 кружка) 500 мл (2 кружка)	750 Вт	1½-2 2-2½ 4-4½	1-2	Керамика кесеге құйып, бетін жаппай қыздырыңыз. 150 мл кесе немесе 250 мл кружканы бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз, қоя тұру алдында және қойып болғаннан кейін жақсылап араластырыңыз.
Сорпа (салқын-датылған)	250 г 450 г	750 Вт	3-3½ 4-4½	2-3	Шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Қыздырып болғаннан кейін жақсылап араластырыңыз. Үстелге тартардың алдында тағы да араластырыңыз.
Бұқтырылған тағам (салқын-датылған)	350 г	600 Вт	5-6	2-3	Бұқтырылған тағамды шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Ара-тұра араластыра отырып қыздырыңыз, қоя тұру, үстелге тартудың алдында қайта араластырыңыз.
Соус қосылған макарон (салқын-датылған)	350 г	600 Вт	4-5	3	Макаронды (мысалы, спагетти немесе вермишель) жалпақ керамика табаққа салыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз. Үстелге тартардың алдында араластырыңыз.

GW73BR_BWT-03796A-02_KZ.indd 27 2011-01-20 4:04:19

Тағам	Мөлшері	Қуат	Уақыт (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Соус қосылған, толтырмасы бар макарон (салқын-датылған)	350 г	600 Вт	4½-5½	3	Толтырмасы бар макаронды (мысалы, равиоли, тортеллини) шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Ара-тұра араластыра отырып қыздырыңыз, қоя тұру, үстелге тартудың алдында қайта араластырыңыз.
Табаққа салынған тағам (салқын-датылған)	300 г 400 г	600 Вт	5-6 6-7	3	2-3 тоңазытылған тағам қосымшаларынан тұратын тағамды керамика табаққа салыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз.
Дайын, мұздатылған тағамдар	300 г 400 г	600 Вт	11½-12½ 13-14	4	Дайын тағам салынған микротолқынға төзімді ыдысты (-18 °C) бұрылмалы табаққа салыңыз. Таспаны тесіңіз немесе бетін микротолқын таспасымен жабыңыз. Қыздырып болғаннан кейін 4 минут қоя тұрыңыз.

Баланың тағамы мен сүтін қыздыру

Осы кестедегі қуат мәндері мен уақыттарды тағам қыздыру үшін нұсқау ретінде қолданыңыз.

Тағам	Мөлшері	Қуат	Уақыт	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Баланың тағамы (Көкөніс + ет)	190 г	600 Вт	30 сек	2-3	Шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз. Берердің алдында жақсылап араластырып, температурасын мұқият тексеріңіз.
Балаға арналған ботқа (дән + сүт + жеміс)	190 г	600 Вт	20 сек	2-3	Шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз. Берердің алдында жақсылап араластырып, температурасын мұқият тексеріңіз.
Балаға берілетін сүт	100 мл 200 мл	300 Вт	30-40 сек 1 мин бастап 1 мин 10 сек дейін	2-3	Жақсылап араластырып немесе шайқап, зарарсы-зданды-рылған бөтелкеге құйыңыз. Бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жаппай пісіріңіз. Жақсылап шайқап, кем дегенде 3 минут қоя тұрыңыз. Берердің алдында жақсылап араластырып, температурасын мұқият тексеріңіз.

GW73BR_BWT-03796A-02_KZ.indd 28 2011-01-20 4:04:19

ЖІБІТУ

Микротолқындар мұздатылған тағамды жібітуге тамаша жарайды. Микротолқындар мұздатылған тағамдарды аз уақыт ішінде баппен жібітеді. Бұл күтпеген жерде қонақ келе қалған жағдайда, сізге үлкен көмек.

Мұздатылған құс етін әбден жібітіп барып пісіру қажет. Металл сымдары болса алып, орамынан шығарып, аққан сұйықты сорғытыңыз.

Мұздатылған тағамды ыдысқа салыңыз, қақпақ жаппаңыз. Жібітудің орта шегіне келгенде аударыңыз, сұйығы болса дереу ағызыңыз.

Тағамды жиі-жиі тексеріп, жылып кетпегеніне көз жеткізіңіз.

Мұздаған тағамның кішкене және жұқа бөліктері қыза бастаса, оларды кішкене алюминий фольгадан жасалған таспамен орап қоюға болады.

Құс етінің сыртқы жағы қыза бастаса, жібітуді тоқтатыңыз да, 20 минут күте тұрып, содан кейін жалғастырыңыз.

Балық, ет және құс етін әбден жібіту үшін қоя тұрыңыз. Тағамды әбден жібітуге қажетті уақыт, жібітілетін тағамның мөлшеріне қарай әртүрлі болады. Төмендегі кестеге қараңыз.

Ақыл-кеңес: Жалпақ тағам қалың тағамға қарағанда, кішкене тағам, үлкен тағамдарға қарағанда тез жібиді. Тағамды мұздату мен жібіту кезінде осы кеңесті есте ұстаңыз.

Температурасы шамамен -18-ден -20 °C дейінгі мұздатылған тағамдарды жібіту үшін төмендегі кестеге сүйеніңіз.

Мұздаған тағамдардың барлығын жібіту параметрі (180 Вт) бойынша жібіту керек.

Тағам	Мөлшері	Уақыт (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Ет				
Фаршталған сиыр еті	500 г	10-12	5-20	Етті жалпақ керамика табаға қойыңыз. Жұқа жерлерін алюминий фольгамен жабыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз!
Шошқа стейгі	250 г	7-8		
Құс еті				
Тауықтың кесек еттері	500 г (2 дана)	12-14	15-40	Алдымен, тауық еттерінің терісі бар жақтарын төмен қаратып салыңыз, бүтін тауықтың төсін керамика табаққа қаратып салыңыз. Қанаттарының ұштары тәрізді жұқа жерлерін алюминий фольгамен жабыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз!
Бүтін тауық	1000 г	25-28		
Балық				
Балық филесі	250 г (2 дана)	6-7	5-20	Мұздатылған балықты керамика табақтың ортасына салыңыз. Жұқа жерлерін қалың жерлерінің астына салыңыз. Жұқа жерлерін алюминий фольгамен жабыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз!
	400 г (4 дана)	11-13		
Жеміс				
Жидек	250 г	6-7	5-10	Жемістерді жалпақ, дөңгелек шыны ыдысқа (диаметрі үлкен) салыңыз.
Нан				
Булочка (әрбірі 50 г)	2 дана 4 дана	1½-2 3-4	5-10	Булочкаларды дөңгелетіп немесе нанды көлденеңінен, бұрылмалы табақтың ортасына қойылған ас үй қағазына салыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз!
Тост наны/ Сэндвич	250 г	4-5		
Неміс наны (бидай + қарабидай ұны)	500 г	8-10		

GW73BR_BWT-03796A-02_KZ.indd 29 2011-01-20 4:04:19

ГРИЛЬ

Гриль-қыздырғыш элементтері пеш төбесінің астыңғы жағында орналасқан. Олар есік жабық, бұрылмалы табақ айналып тұрған кезде жұмыс істейді. Бұрылмалы табақ айналғанда тағам барынша біркелкі қызарады. Гриль элементін 2-3 минут алдын ала қыздырса, тағам барынша тез қызарады.

Гриль жасау үшін қолданылатын ыдыс:
Жалынға төзімді және металл бөлігі бар болуға болады. Ешбір пластик ыдысты қолданбаңыз, себебі еріп кетеді.

Гриль жасауға болатын тағам:
Туралған ет, шұжық, стейк, гамбургер, бекон және жұқа туралған сан ет, жұқалап туралған балық еті, сэндвич және үстінде әртүрлі қоспалары бар тост нандары.

Маңызды ескерім:
Тек ғана гриль режимін қолданған кезде, гриль-қыздырғыш элементінің пештің артқы қабырғасында тігінен емес, төбесінде көлденең орналасқанына көз жеткізіңіз. Басқаша көрсетілмесе, тағамды үстіңгі торға қою қажет екенін есте ұстаңыз.

МИКРОТОЛҚЫН + ГРИЛЬ

Бұл пісіру режимінде гриль элементінен, микротолқынмен пісіру жылдамдығымен қатар қызу бөлінеді. Ол тек есік жабық, бұрылмалы табақ айналып тұрған кезде ғана жұмыс істейді. Бұрылмалы табақ айналып тұратындықтан тағам біркелкі қызарады.
Осы үлгіде үш түрлі аралас режим бар:
600 Вт + Гриль, 450 Вт + Гриль және 300 Вт + Гриль.

Микротолқын + гриль функциясымен пісіруге арналған ыдыстар
Микротолқын өте алатын ыдыстарды қолданыңыз. Ыдыс жалын әсеріне төзімді болуға тиіс. Аралас режиммен пісірген кезде металл ыдысты қолданбаңыз. Ешбір пластик ыдысты қолданбаңыз, себебі еріп кетеді.

Микротолқын + гриль функциясымен пісіруге болатын тағам:
Аралас режиммен пісіруге болатын тағамның қатарына, пісірілген, тек қыздыру немесе қызартуды (пісірілген макарон) ғана қажет ететін, сондай-ақ үстіңгі жағын аз уақытта қызарту қажет тағамдар жатады. Сонымен қатар, бұл режимді үстіндегі қоспаларын қызарту, қытырлақ етіп пісіруді қажет ететін, қалың етіп дайындалған тағам үшін қолдануға болады (мысалы, бөлшектелген тауық еті, пісірудің орта шегіне келгенде аудару керек). Қосымша ақпаратты гриль дайындау кестесінен алыңыз.

Маңызды ескерім:
Аралас режим (микротолқын + гриль) қолданылған кезде, гриль-қыздырғыш элементінің пештің артқы қабырғасында тігінен емес, төбесінде көлденең орналасқанына көз жеткізіңіз. Басқаша көрсетілмесе, тағамды үстіңгі торға қою қажет. Немесе бұрылмалы табақтың үстіне тура қою керек. Келесі кестедегі нұсқауларды қараңыз.
Тағамның екі жағын да қызарту қажет болса, онда оны аудару керек.

GW73BR_BWT-03796A-02_KZ.indd 30 2011-01-20 4:04:19

Гриль нұсқаулығы

Қыздырғыш элементті тағамнан гриль жасар алдында гриль функциясымен 2-3 минут қыздырыңыз.
Осы кестедегі қуат мәндері мен уақыттарды гриль жасау үшін нұсқау ретінде қолданыңыз.

Жаңа тағам	Мөлшері	Пісіру режимі	1-ші жағын пісіру уақыты (мин)	2-ші жағын пісіру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Тост наны тіліктері	4 дана (4 x 25 г)	Тек гриль	4-6	3-4	Тост наны тілімдерін тордың үстіне қатарластыра қойыңыз.
Булочкалар (пісірілген)	2-4 дана	Тек гриль	2-3	1-2	Алдымен булочкалардың астыңғы жағын жоғары қаратып, бұрылмалы табақтың үстіне айналдыра қойыңыз.
Гриль қызанақтары	250 г (2 дана)	300 Вт + Гриль	4½-5½	-	Қызанақтарды екіге бөліңіз. Үстіне тұз, бұрыш және аздаған ірімшік себіңіз. Жалпақ, шыны пирекс табағының үстіне айналдыра қойыңыз. Тағамды тордың үстіне қойыңыз.
Гавай тост наны	2 дана (300 г)	300 Вт + Гриль	5-7	-	Алдымен нан тілімдерін қыздырып, тост жасаңыз. Толтырмасы (ветчина, ананас, ірімшік тіліктерін) бар тост нандарының тілімдерін тордың үстіне қатарластыра қойыңыз. Пісіріп болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз.
Тауықтың қанаттары (тоңазытылған)	400-500 г (6 дана)	300 Вт + Гриль	11-13	9-11	Тауықтың қанаттары немесе сирақтары тәрізді тоңазытылған бөліктеріне дәмдеуіш, май қосыңыз. Олардың сүйекті жерлерін ортасына қарай, қалғандарын жағалата қойыңыз. Гриль жасап болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз.

GW73BR_BWT-03796A-02_KZ.indd 31 2011-01-20 4:04:19

Жаңа тағам	Мөлшері	Пісіру режимі	1-ші жағын пісіру уақыты (мин)	2-ші жағын пісіру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Бүтін тауық	1200 г	450 Вт + Гриль	20-25	15-20	Тауық етіне май жағып, дәмдеуіштерден салып, пирекс ыдысына кеудесін төмен қаратып салыңыз. Ыдысты бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. Бірінші уақыт өткеннен кейін аударыңыз. Пісіріп болғаннан кейін 5 минут қоя тұрыңыз.
Картоп пісірмесі	500 г	450 Вт + Гриль	8-10	-	Картоптарды екі бөлікке бөліп, тордың үстіне дөңгелете, кесілген жақтарын грильге қаратып қойыңыз. Кесілген жағына зәйтүн майын жағып, дәмдеуіштерден себіңіз. Гриль жасап болғаннан кейін 3 минут қоя тұрыңыз.
Мұздатылған макарон	400 г	600 Вт + Гриль	13-15	3-4	Мұздатылған макаронды (-18 °C) мысалы, лазанья немесе тортеллиниді торға қойылған, өлшемі сай келетін шыны пирекс ыдысына салыңыз.
Мұздатылған балық гратині	400 г	450 Вт + Гриль	20-22	3-4	Мұздатылған балық гратинін (-18 °C) торға қойылған, өлшемі сай келетін шыны пирекс ыдысына салыңыз.
Мұздатылған пицца тісбасары	250 г (8 дана)	300 Вт + Гриль	10-12	-	Мұздатылған пицца тісбасарын (-18 °C) немесе кішкене киш лоренді торды айналдыра қойыңыз.
Мұздатылған штрудель торты	200-250 г (1-2 дана)	300 Вт + Гриль	3-5	-	Мұздатылған торт тілімдерін (-18 °C) тордың үстіне қатарластыра қойыңыз. Жібітіп болғаннан кейін 5 минут қоя тұрыңыз.

GW73BR_BWT-03796A-02_KZ.indd 32 2011-01-20 4:04:19

АРНАЙЫ АҚЫЛ-КЕҢЕС

САРЫМАЙДЫ ЕРІТУ
50 г майды кішкене, шұңғыл шыны ыдысқа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз.
750 Вт қуатпен 30-40 секунд ерігенше қыздырыңыз.

ШОКОЛАДТЫ ЕРІТУ
100 г шоколадты кішкене, шұңғыл шыны ыдысқа салыңыз.
450 Вт қуатпен 3-5 минут ерігенше қыздырыңыз.
Ерітіп жатқанда бір немесе екі рет араластырыңыз. Пештен зат аларда пеш қолғабын киіңіз!

ТҮЙІРШІКТЕЛІП ҚАТҚАН БАЛДЫ ЕРІТУ
20 г қатқан балды кішкене, шұңғыл шыны ыдысқа салыңыз.
300 Вт қуатпен 20-30 секунд бал ерігенше қыздырыңыз.

ЖЕЛАТИНДІ ЕРІТУ
Құрғақ желатин тақталарын (10 г) суық суға 5 минут салып қойыңыз.
Суы сорғыған желатинді кішкене, шыны пирекс ыдысына салыңыз.
300 Вт қуат бойынша 1 минут қыздырыңыз.
Ерітіп болғаннан кейін араластырыңыз.

БЕЗЕНДІРГІШ/ӘРЛЕГІШ ҚОСПА ДАЯРЛАУ (ТОРТ ЖӘНЕ КОНДИТЕР ӨНІМДЕРІНЕ АРНАЛҒАН)
Жылдам безендіргіш қоспаларға (шамамен 14 г) 40 г қант және 250 мл суық су араластырыңыз.
Бетін жаппай пирекс шыны ыдысына салып, 3½ - 4½ минут 750 Вт қуатпен, безендіргіш қоспа мөлдір болғанша пісіріңіз. Пісіріп жатқанда екі рет араластырыңыз.

ТОСАП ҚАЙНАТУ
600 г жемісті (мысалы, аралас жидек) өлшемі сай келетін, қақпағы бар пирекс ыдысына салыңыз. 300 г қант салып, жақсылап араластырыңыз.
Бетін жауып 10-12 минут 750 Вт қуатпен пісіріңіз.
Қайнатып жатқанда бірнеше рет араластырыңыз. Бұрама қақпағы бар тосап банкасына тура құйыңыз. Қақпағын 5 минут жауып қоя тұрыңыз.

ПУДДИНГ ҚАЙНАТУ
Пуддинг ұнтағына, өндіруші нұсқауларына сай қант пен сүт қосып (500 ml), жақсылап араластырыңыз. Қақпағы бар, жарамды шыны пирекс ыдысын қолданыңыз. Бетін жауып 6½ - 7½ минут 750 Вт қуатпен пісіріңіз.
Қайнатып жатқанда бірнеше рет жақсылап араластырыңыз.

БАДАМ ЖАҢҒАҒЫ ҮЛПЕКТЕРІН ҚЫЗАРТУ
30 г жапырақталып туралған бадам жаңғағын, орташа үлкендіктегі керамимка табаға біркелкі таратып салыңыз.
3½ - 4½ минут 600 Вт қуат бойынша қызартып жатқанда бірнеше рет араластырыңыз.
Пеш ішіне 2-3 минут қоя тұрыңыз. Пештен зат аларда пеш қолғабын киіңіз!

GW73BR_BWT-03796A-02_KZ.indd 33 2011-01-20 4:04:19

МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІ ТАЗАЛАУ

Микротолқынды пештің келесі бөлшектерін май және тағам қалдықтары жиналып қалмас үшін мерзімді түрде тазалап отыру керек:

- Ішкі және сыртқы беттері
- Есігі және тығыздағыштары
- Бұрылмалы табақ пен айналмалы шығырық

Есік тығыздағыштарының таза екенін, әрі есіктің дұрыс жабылатын-жабылмайтынын ӘРҚАШАН тексеріп отырыңыз.

Пешті таза ұстамасаңыз, оның бетінің сапасы кетіп, құрылғы жұмысына теріс әсер етіп, нәтижесінде қатерлі жағдайлар орын алуы мүмкін.

1. Сыртқы беттерін жұмсақ шүберекпен, жылы әрі сабынды сумен жуыңыз. Шайыңыз да, құрғатыңыз.
2. Құрылғының ішкі беттеріндегі немесе айналмалы шығырығындағы шашырандыларды не дақтарды сабын сіңірілген шүберекпен тазалаңыз. Шайыңыз да, құрғатыңыз.
3. Қатып қалған тағам қалдықтарын жұмсарту және жағымсыз иісті кетіру үшін, бір кесе сұйылтылған лимон шырынын бұрылмалы табаққа қойыңыз да, қуатты ең үлкен мәнге қойып он минут қыздырыңыз.
4. Ыдыс жуғыш машинада жууға болатын табақты қажет кезде жуыңыз.

Саңылауларға су ШАШЫРАТПАҢЫЗ. Жеміргіш заттар немесе химиялық еріткіштерді ЕШҚАШАН қолданбаңыз. Есіктің тығыздағыштарын тазалағанда келесіні ескеріңіз:

- Ешбір қоқыс жиналып қалмасын
- Қоқыс есіктің жабылауына кедергі жасамасын

Микротолқынды пештің ішін жұмсақ жуғыш затпен әр қолданып болған сайын тазалаңыз, бірақ жарақаттанып қалмас үшін микротолқынды пешті тазалардың алдында әрқашан салқындатыңыз.

МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІ САҚТАУ ЖӘНЕ ЖӨНДЕУ

Микротолқынды пешті сақтау және жөндеу кезінде, бірнеше қарапайым сақтық шараларын орындау керек.
Есігі немесе есігінің тығыздағыштары бүлінген пешті іске қоспау керек:

- Топсалары сынған
- Тығыздағыштары бүлінген
- Пештің корпусы бұзылып немесе майысып қалған

Оны тек білікті, микротолқынды пешті жөндейтін маман ғана жөндеуге тиіс.

Пештің сыртқы корпусын ЕШҚАШАН алмаңыз. Егер пеш бүлініп, оны жөндеу қажет болса немесе оның қандай жағдайда екендігі сізді толғандырып жүрсе:

- Оны розеткадан ағытыңыз
- Ең жақын сатып алушыға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз

Пешті уақытша сақтап қоя тұрғыңыз келсе, құрғақ, шаң баспайтын жерді таңдаңыз.
Себебі: Шаң және ылғал пештің жұмыс жасайтын бөлшектеріне зиян келтіруі мүмкін.

Бұл микротолқынды пеш коммерциялық мақсатта қолдануға арналмаған.

GW73BR_BWT-03796A-02_KZ.indd 34 2011-01-20 4:04:19

ТЕХНИКАЛЫҚ ПАРАМЕТРЛЕРІ

SAMSUNG компаниясы әрқашан өз өнімдерін үздіксіз жақсартып отыруды көздейді. Сондықтан да, дизайн спецификациялары мен пайдаланушы нұсқаулықтары еш ескертусіз өзгертіледі.

Үлгі	GW73BR
Қуат көзі	230 В ~ 50 Гц
Тұтынылатын қуат Микротолқын Гриль Аралас режим	 1100 Вт 950 Вт 2050 Вт
Қуат шығысы	100 Вт/750 Вт (IEC-705)
Жұмыс жиілігі	2450 МГц
Магнетрон	OM75S(31)
Салқындату тәсілі	Желдеткіштің моторы
Өлшемдері (Е x Б x Т) Сырты Пештің іші	 489 x 275 x 338 мм 330 x 199 x 309 мм
Сыйымдылығы	20 литр
Салмағы Нетто	 шамамен 11,5 кг

Қалыпты жағдайда
қолдануға арналған
Қолдану мерзімі: 7 жыл

ЕСКЕРІМ

GW73BR_BWT-03796A-02_KZ.indd 35 2011-01-20 4:04:19

SAMSUNG

AB57 166 KZ.O.02.0072

-. Сертификат : **РОСС KR.AB57.B04524**

-. Жарамдылық мерзімі : **с 16.07.2009 по 15.07.2012**

Малайзияда жасалған
Тауар сертификатталған: Альттест

Мекен жайы:
Samsung Electronics (M) Sdn. Bhd.
2ші қабат, Лабух 2, Солтүстік Кланг аймағы 21,
индустриалдық паркы 42000, Малазия

Сұрақтар немесе ұсыныстар пайда болған жағдайда төмендегі телефондаға хабарласыңыз

Мемлекет	Телефон	Желідегі мекені
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com
GEORGIA	8-800-555-555	
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	088-55-55-555	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500	
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.ua www.samsung.com/ua_ru
BELARUS	810-800-500-55-500	-
MOLDOVA	00-800-500-55-500	-

Код №: DE68-03796A-04